



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER ÇORBASI (SELÇUKLU)

Ömür Akkor

250 gr kuzu ciğeri
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı sade yağ
Yarım fincan sirke
5 su bardağı su
Bir tutam maydanoz
Kaya tuzu

Kuzu ciğerini bütün olarak haşlayın.
Daha sonra haşlanan kuzu ciğerini süzerek kesme tahtasında ufak parçalar halinde doğrayın.
Kuru soğanı yemeklik olarak doğrayın.
Kuzu ciğeri ve soğanı tencerede sade yağda ağır ağır kavurmaya başlayın.
Karışımın üzerine un ilave ederek kavurmaya devam edin.
Sirke, kaya tuzu ve 5 bardak suyu tencereye ilave ederek 20 dakika daha pişirin.
Altını kapatarak maydanozu üzerine ilave edin.
Tencerenin kapağını kapatarak 5 dakika dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.