



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

CIĞERLİ ÇORBA

Malzemeler:

250 gr tavuk ciğeri
4 çorba kaşığı pirinç
1 çorba kaşığı un
5 çorba kaşığı sıvı yağ
6-7 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Hazırlanışı:

Pirinçler yıkanır, 2 su bardağı su ilavesiyle şekillerini kaybedene kadar çok kısık ateşte pişirilir. Tencereye un ve yağ konur. Un pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine tavuk suyu katılır, kaynayınca doğranmış ciğerler eklenir. Ciğerler yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra haşlanmış pirinç, tuz ve karabiber ilave edilir. Çorba kaynama noktasına gelene dek karıştırılarak pişirilir. Sonra kısık ateşe alınır, 5 dakika sonra ocak kapatılır. Sıcak olarak servise sunulur.

[ML® Ciğer Çorbası için tıklayın](#)