



CİĞERLİ KÖFTE ÇORBASI (AVUSTURYA)

(Leberknödelsuppe)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

300 gram süt danası ciğeri,
75 gram kurutulmuş ekmek tozu,
30 gram sadeyağ,
1 yumurta,
1 baş soğan,
1 demet maydanoz,
1+1/2 litre siğir eti suyu veya tavuk suyu,
yeteri kadar tuz,
1 tutam kekik.

Yapımı: Ciğerin ince zarı çıkarılır. Keskin bir bıçakla ince ince kıyılır.

Tavaya yağ konur, rendelenmiş soğan da katılır ve karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince kıyılmış ciğer katılır. Birkaç dakika çok kuvvetli bir ateşte karıştırılarak kavrulur, sonra ateşten indirilir. Tuzlanır, kekiklenir ve soğumaya bırakılır.

Soğuyunca yumurta ve ekmek tozu katılır ve iyice karıştırıldıktan sonra küçük küçük köfteler yapılır.

Siğir eti suyu veya tavuk suyu küçük bir güvece konur. Su kaynamaya başlayınca köftelikler içine atılır. Birkaç dakika hafif ateşte pişirilir. Sonra güveç ateşten indirilir. Önceden temizlenip kıyılmış olan maydanoz çorbanın üstüne serpilir ve servis yapılır.



Fotoğraf "abi" tarafından gönderildi. 06.11.2016