



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CİĞERLİ PİRİNÇ ÇORBASI

İki litre tavuk suyuna gereği kadar pirinç atıp çorba olarak pişirmeli. Çorbayı ateşten indirmeden beş dakika önce kıyılırcasına doğranmış tavuk ciğerlerini (koyun ciğeri de olabilir) katmalı. Çorba ateşten inerken bir çorba kaşığı sadeyağla kıyılmış maydanoz ve yarım bardak rendelenmiş kaşer peynirini serpip karıştırmalı ve böylece servis yapmalı.

[ML® Ciğer Çorbası için tıklayın](#)[ML® Erişteli Ciğer Çorbası için tıklayın](#)

© lezzetler.com tarif no:14913 • adı:Ciğerli Pirinç Çorbası • gönderen:zafira • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:03