



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı tarhana
250 gr tavuk ciğeri
5 orba kaşığı sıvıyağ
1 diş sarımsak
1 orba kaşığı salça
5 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Tarhana önce 2 su bardağı soğuk suda eritilir. Tencereye yağ konur, ciğer atılır, suyunu bırakıp çekene dek kavrulur. zerine salça ve kıyılmış sarımsak eklenir. Birkaç dakika çevrilir. Daha sonra tuz, suyuyla birlikte tarhana ve tavuk suyu katılır. Karıştırarak 1-2 taşım kaynatılır.

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