



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞERLİ TAVUK ÇORBASI

250 gr tavuk ciğeri
1 adet tavuk göğsü
1 çay bardağı pirinç
8 su bardağı tavuk suyu
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
5 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Tavuk göğsü haşlanır ve didiklenir. Pirincin üzerine 1 su bardağı su konur ve yumuşayana kadar kısık ateşte pişirilir. Tencereye yağ konur, kızınca ciğer atılır ve rengi değişene kadar kavrulur. Un serpilir. Hemen ardından haşlanmış pirinç, didiklenmiş tavuk ve tuz eklenir. Bir taşım pişirildikten sonra ateşten alınır.

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