



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CIĞERLİ TAVUK SUYU ÇORBA (KIRKLARELİ)

Kırklareli Valiliği - Öğ. Gör. Ali Çakır

- 1 bütün köy tavuğu (ciğerleri ile beraber)
- 2 yemek kaşığı tel şehriye
- 3 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 adet limon
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 lt su

Tavuk ve ciğerler temizlendikten sonra bol suda yıkanır. Yıkandıktan sonra haşlanmak üzere tencereye suyun içine konur. Pişen tavuğun göğsü didiklenir. Pişen ciğerler doğranır. Ayrı tencerede yağda tel şehriyeler kavrulur. Tavuğun suyu süzülerek üzerine biraz daha su ilave edilerek tel şehriyelerin üstüne dökülür. Yumurta, un, limon suyu ve tuz topaklanmayacak şekilde karıştırılır. Elde edilen terbiye kaynayan tavuk suyunun içine atılır ve karıştırılır. Son olarak içerisine didiklenen tavuk etleri ile doğranan ciğerler konur. Yağı kavrulur ve ilave edilir. 5-10 dk kaynadıktan sonra servis edilir.

