



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KUZU CİĞERİ ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

1 kuzu ciğeri,
3 iri domates,
3 demet kuzukulağı,
1 demet taze soğan,
1 demet maydanoz,
1 demet dereotu,
1,5 çorba kaşığı margarin,
2 avuç arpa şehriye veya pirinç,
12 bardak su (veya et suyu),
yeteri kadar tuz,
karabiber.

Yapılışı:

Kuzu ciğerinin zarı çıkarıldıktan sonra fındık iriliğinde parçalara doğranır. Kuzukulağı bol suda yıkayıp küçük küçük doğranır. Soğan temizlenip yıkandıktan sonra ince ince doğranır. Maydanoz yıkayıp süzöldükten sonra kırılır. Dereotu maydanozdan ayrı olarak yıka- nıp doğranır. Domatesin kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarılır ve küçük küçük doğranır. Bu işler bitince domates, soğan, kuzukulağı, ciğer ve margarin bir tencereye konulup üstü kapatılarak suyunu çekinceye kadar pişirilir. Sonra ılık su (veya et suyu) katılır. Kaynamaya başlayınca ayıklanmış ve yıkanmış pirinç (veya arpa şehriye) kıyılmış maydanoz eklenir. Tuzu ve karabiberi de serpidikten sonra tencerenin kapağını yarı açık bırakılarak çorba kısık ateşte pişirilir. Çorbanın suyu yarı yarıya azalınca içine kıyılmış dereotu atılır, bir-iki defa karıştırıldıktan sonra çorba servis kâsesine boşaltılıp servis edilir.