



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU CİĞERİ ÇORBASI

1 Demet yeşil soğan
1 Kuzu ciğeri
4 Domates
İnce doğranmış maydanoz, dereotu
3 Çorba kaşığı tereyağı
tuz ve karabiber
5 Bardak et suyu

Soğanlar fındık büyüklüğünde doğranır, bir tencerenin içinde 1 çorba kaşığı yağda öldürülür. Domatesler soyulup çekirdekleri çıkarılır, ufak doğranarak et suyuyla birlikte yağ ve soğana eklenir. Kısa süre pişirilir. Ciğerler bezelye büyüklüğünde doğranır, yağın kalan kısmında kızartılır ve et suyuna maydanoz, dereotu, tuz ve biberle birlikte konur. 15 dakika hafif ateşte tutulur. Sıcak servis yapılır.