



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU CİĞERİ ÇORBASI

- 1 kilo domates
- 2 kahve fincanı arpa şehriye
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 1 adet kuzu ciğeri
- 8-9 adet yeşil soğan
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- 4 litre et suyu

Yeşil soğanları, ince ince kıyarak yağla birlikte çorba tenceresinde 2-3 dakika kadar hafifçe öldürün. Soyup, çekirdeğini çıkarttığınız ve fındık büyüklüğünde doğradığınız domatesleri, şehriye, maydanoz, dereotu ve ince kıyım zarı çıkarılmış kuzu ciğeriyle tencereye koyun. Tuzunu ve karabiberini atın. Et suyunu ilave ederek, ciğer yumuşayınca kadar pişirin.

---