



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ TAVUK CİĞERİ ÇORBASI

250 gr tavuk ciğeri
1 kase haşlanmış yeşil mercimek
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
Yarım adet limon
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
7 su bardağı tavuk suyu

Tavuk ciğeri yarım kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Tencereye tereyağı konur, kızınca tavuk ciğeri atılır, 10 dakika kadar kavrulur. Üzerine haşlanmış yeşil mercimek, tuz ve tavuk suyu eklenir. Kaynamaya bırakılır, bu arada yumurta, un ve limon suyu güzelce çırpılır. Kaynayan çorbadan biraz alınır, ılıtılır ve çorbaya karıştırarak ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılır.