



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TAVUK CİĞERİ ÇORBASI

250 Gr Tavuk Ciğeri
2 Adet Patates
30 Gr Yağ
6 Su Bardağı Tavuk Suyu
1 Çay Bardağı Kırık Pirinç
1 Kaşık Un
1 Kaşık Sirke
1 Tutam Tuz
1 Tutam Karabiber

Tavuk ciğerini küçük küçük doğrayalım. 6 bardak tavuk suyunu tencereye alıp 1 kaşık yağ ilave edip kaynatalım. Pirinci yıkayıp süzelim ve kaynamakta olan tavuk suyuna ekleyelim. Pirinçler hafif yumuşayınca doğranmış ciğeri ilave edip, yumuşayınca kadar pişirelim. Sonra patatesleri soyup küçük küpler halinde doğrayalım. 1 kaşık yağ tavadaki patatesleri kızartalım. Ardından bir kaşık unu 1 çay bardağı suyla karıştıralım. Kaynamakta olan çorbaya sürekli karıştırarak ekleyelim. Sirke, tuz ve kızarmış patatesleri ilave edip 5 dakika daha pişirdikten sonra kırmızı toz biber serpip sıcak olarak servis yapalım.