



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYELİ CİĞER ÇORBASI

Yarım kg kuzu ciğeri
1 çay bardağı tel şehriye
7 su bardağı su
1 adet et suyu tableti
Terbiye için:
1 adet limonun suyu
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı pul biber

Et suyu tablet ve su tencereye konur. Orta ateşte kaynayınca, yıkanmış, kuşbaşı doğranmış ciğer eklenir. 15 dakika sonra şehriye atılır. Terbiye malzemesi iyice çırpılır. Kaynamakta olan çorbanın üzerine sicim gibi akıtılır. Sürekli karıştırarak 5 dakika daha kaynatılır. Üzerine yağda kızartılmış pul biber gezdirilir.