



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ CİĞER ÇORBASI

Ebru Omurcalı

400 gr. kuzu ciğeri
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çay bardağı pirinç
5 su bardağı su
1 adet yumurta
1 adet limon suyu
Tuz, karabiber, kırmızıbiber

Küp doğranmış ciğerinizi unlayın ve kızgın sıvı yağda kavurun. Et suyunu kaynatın, yağı, süzölmüş ciğer ve yıkanmış pirinçleri ilave edin. Ayrı bir kaptaki limon ve yumurtayı iyice çirpın. Pirinçler pişince limonlu terbiyeyi sıcak çorbadan alarak ısıtın ve tencerenize ilave edin.