# TAVUK CİĞERİ ÇORBASI

250 gr tavuk ciğeri
1 adet kuru soğan
1 kahve fincanı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet limon
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
7 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan rendelenir, tereyağında çevrilir. Bir kaç dakika sonra küçük doğranmış ciğerler atılır, 5 dakika kavurduktan sonra sıcak su ve yıkanmış pirinç eklenir. Pirinç şişene kadar pişirilir. Bu arada yumurta, un ve limon suyu iyice çırpılır. Kaynamakta olan çorbaya katılır. Tuz ilave edilir. Bir taşım kaynadıktan sonra ateşten alınır.

© lezzetler.com tarif no:118772 • adı:Tavuk Ciğeri Çorbası • gönderen:gülyüzlü • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:15