



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ CİĞER ÇORBASI

Melceü't - Tabbahin (Mehmet Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Evvela kuzu veyahut koyun akciğerini ufak doğrayıp bir miktar su ile pişirdikten sonra üzerine bir miktar et suyu vazoluna.

Eğer bulunmaz ise bir baş soğanı gayet ince doğrayıp bir kaşık yağ ile kavurup mezkûr ciğerin üzerine konulup mikdâr-ı kifâye su dahi konula.

Gereği gibi piştikte ateşten indirile.

Badehu birkaç yumurta sarısını biraz sirke veyahut limon ile bir kapta çalkayıp hafif ateşte koyulunca tabh oluna ve mezkûr çorbanın üzerine karıştırarak vazoluna.

Eğer soğan kavrulur iken maydanoz ve nane dahi izafe olunur ise daha âlâ olur. Ondan sonra taslara taksim ve üzerine tarçın ekip tenâvül oluna.