



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ CİĞER ÇORBASI

Tuğrul Şavkay

350 gr. kuzu ya da koyun ciğeri (küçük küpler biçiminde doğranmış)

1,5 lt. et suyu (6 su bardağı)

Tuz

2 adet yumurta sarısı

1/2 adet limon (suyu) ya da 50 ml. sirke (1/5 su bardağı)

100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)

1/2 çay kaşığı kırmızı pulbiber

1/2 bağ taze nane ya da maydanoz (ince kıyılmış)

Ciğerleri, kanı iyice gitmesi için biraz suda bırakın. Sonra yıkayıp süzdürerek bir tencereye yerleştirin.

Üzerine et suyunu ekleyin. Bir taşım kaynatın ve ateşi kısarak 10 dakika pişirin. Tuzunu ayarlayın.

Bir kapta yumurta sarılarını limon suyu ile çırparak terbiyeyi hazırlayın. Çorbanın suyundan katarak ılındırın.

Çorbayı sürekli karıştırarak terbiyeyi çorbaya yedirin.

Koyulaşıp, yumurta kokusu gidinceye kadar çorbayı pişirip ateşten alın.

Tavada tereyağını kırmızıbiberle birlikte kızdırıp, çorbanın üzerine biberli yağı gezdirin. İnce kıyılmış nane ya da maydanoz serpererek servis yapın.

Not: Eğer çorbanın daha koyu kıvamlı olmasını istiyorsanız yumurtalı terbiyesine 1 çorba kaşığı un katabilirsiniz.

