



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## ERİŐTELİ CİĞER ÇORBASI



Yarım kilo koyun karaciĐeri  
1 su bardaĐı eriŐte  
1 ay bardaĐı un  
1 ay bardağı ayiğek yağı  
1 ay kaŐıĐı karabiber  
1,5 tatlı kaŐıĐı tuz  
8 su bardaĐı su  
Terbiye için;  
1 su bardaĐı süt  
2 orba kaŐıĐı un  
1 adet yumurta  
1 ay kaŐıĐ tuz

- # CiĐer kuŐbaŐından biraz küçük doğranır, üzerine un ilave edilir, alt st ederek karıŐtırılır.
- # Tencere sıvıyağ konur, kızınca hazırlanan ciğer tane tane olması için parça parça tencereye bırakılır.
- # CiĐerler kızarana kadar kavrulur, üzerine sıcak su eklenir. Kaynamaya baŐlayınca; tuz, karabiber ve eriŐteler atılır, ŐiŐene kadar piŐirilir.
- # Bu arada terbiye malzemesi olan; yumurta, un, yumurta, süt ve tuz iyice rpılır. Kaynamakta olan çorbadan bir kaç kaŐık terbiyeye ilave edilir.
- # Hazırlanan terbiye, çorbaya incecik akıtılır ve aynı anda karıŐtırılır.
- # orba kaynama kıvamına gelene kadar karıŐtırarak piŐirilir.

**Not:** EriŐte yerine tel Őehriye de kullanılabilir.