



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

## CIĞER ÇORBASI



1 Adet koyun ciğeri  
3 Çorba kaşığı un  
1 Çorba kaşığı tereyağı  
2 Çorba kaşığı sıvıyağ  
8 Şu bardağı su  
1,5 Tatlı kaşığı tuz  
Terbiyesi için;  
1 Adet yumurta  
Yarım limonun suyu

- # Temizlenen koyun ciğeri kuşbaşıdan bira küçük doğranır, bir tencereye konur, üzerine 8 su bardağı su eklenir, yumuşayana kadar haşlanır.
- # Haşlanan ciğer suyunun üzerinde biriken köpük alınır, ılıması için bekletilir.
- # Başka bir tencereye tereyağı ve sıvıyağ konur, eriyince un eklenir, sürekli karıştırarak un sararana kadar kavrulur.
- # Üzerine haşlanmış ciğer suyunun tümü ilave edilir, kaynamaya başlayınca ciğer taneleri katılır.
- # Bu arada terbiye hazırlanır; limon suyu ve yumurta iyice çırpılır, pişen çorbadan bir kepçe kadar eklenir, iyice karıştırılır.
- # Terbiye çorbanın üzerine ince bir şekilde akıtılır, hemen karıştırılır, tuz eklenir.
- # Ciğer çorbası kaynamaya başlayınca, fazla ateşte tutulmaz. Sıcak servis yapılır.

**Not:** Ciğer düdüklü tencerede de haşlanır. Düdüklü tencere kaynama noktasına geldikten sonra 5 dakika kaynatmak yeterlidir.