# Sopa de hígado

Ciğer Çorbası

1 hígado de ovejas
3 cucharadas de harina
1 cucharada de mantequilla
2 cucharadas de aceite vegetal
8 vaso de agua
1+1/2 cucharadita de sal
De Enlace:

1 huevo
El jugo de medio limón

# Limpiar el hígado y dice que, poner en una olla. Agregar 8 vaso de agua y hervir hasta que se ablanda.
# Eliminar las burbujas en el agua durante la ebullición y dejar enfriar.
# Ponga la mantequilla y el aceite vegetal en una olla. Cuando se derrite la mantequilla, agregar la harina en ella y que asado, hasta que la harina se convierte en amarillo.
# Agregue el agua del hígado en la mezcla a la vez. Cuando empiece a hervir, añadir el hígado también piezas.
# Mientras tanto, preparar el enlace; revuelva la mezcla de jugo de limón y huevo así. Accede a 1/2 vaso de caldo de la cocción y vierta en esta mezcla y batir bien de nuevo.
# Vierta el enlace en la sopa lentamente, agitar y añadir la sal en ella.
# Cuando la sopa alcanza a la temperatura de ebullición, retirar de la estufa y servir caliente.

Nota: El hígado puede ser hervido en la olla de presión también. Punto de ebullición en la olla a presión durante 5 minutos más, después de que llegue a la temperatura de ebullición es suficiente.