Fegato con Tagliatelle

Erişteli Ciğer Çorbası

Mezzo kg fegato di pecora
1 bicchiere di tagliatelle
1 bicchierino di farina
1 bicchierino olio di girasole
1 cucchiaino di pepe nero
1,5 cucchiaini di sale
8 bicchieri d'acqua
Per il sugo;
1 bicchiere di latte
2 cucchiai di farina
1 uova
1 cucchiaio di sale

Fegato si taglia dimensione di dado. Alla sopra si aggiunge la farina e si miscela.
Nella pentola si mette olio dopo aver riscaldato si aggiunge fegato miscelato con la farina.
Si arrossiscono finché fegato si arrossisce bene poi alla sopra si aggiunge l'acqua. Quando arriva al mom3nto di bollimento si aggiungono sale pepe nero e tagliatelle poi si cucinano fonche gonfia tagliatelle.
In questo momento si prepara il sugo. Si miscelano farina latte uova e sale insime con qualche cucchiai liquido di cibo.
Ppi il sugo preparato si sggiunge nel tagliatelle e si miscela.
Si cucina con miscelare finchè arriva al momento di bollire.

Nota: Per il posto di tagliatelle si può usare anche riso.