



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

## Ciyər Çorbası

Ciğər Çorbası



1 Ədəd qoyun ciyəri  
3 Çorba qaşığı un  
1 Çorba qaşığı kərəyağı  
2 Çorba qaşığı duru yağ  
8 Su stəkani su  
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz  
Tərbiyəsi Üçün;  
1 Ədəd yumurta  
Yarım limonun suyu

- # Təmizlənən qoyun ciyəri quşbaşından pivə kiçik doğranar, bir qazana qoyular, üzərinə 8 su stəkani su əlavə olunar, yumşalana qədər qaynadılar.
- # Qaynadılan ciyər sununun üzərində yığılan köpük alınar, soyuması üçün gözlədilər.
- # Başqa bir qazana kərəyağı və duru yağ qoyular, əriyincə un əlavə olunar, davamlı qarışdıraraq un saralana qədər qovrulur.
- # Üzərinə qaynadılmış ciyər sununun bütünü əlavə edilər, qaynamağa başlayınca ciyər dənələri qatılar.
- # Bu vaxt tərbiyə hazırlanar; limon suyu və yumurta yaxşıca çirpilar, bişən şorbada bir çömçə qədər əlavə olunar, yaxşıca qarışdırılar.
- # Tərbiyə şorbanın üzərinə incə bir şəkildə axıdılar, dərhal qarışdırılar, duz əlavə olunar.
- # Ciyər çorbası qaynamağa başlayınca, çox atəşdə tutulmaz. İsti xidmət edilər.

**Not:** Ciyər fitli qazanda da qaynadılar. Fıstırılıq qazan qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra 5 dəqiqə qaynatmaq kifayətdir.