



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mitevazi Lezzetler® Kochrezepte

Lebersuppe

Ciğer Çorbası



1 Lammleber
3 EL Mehl
1 EL Butter
2 EL Öl
8 Gläser Wasser
1 ½ KL Salz
Zum Marinieren:
1 Ei
Saft einer halben Zitrone

- # Die gesäuberten Lammleber sehr klein Würfeln und in einen Topf geben, 8 Gläser Wasser einfüllen und weich kochen.
- # Den Schaum entnehmen und abkühlen lassen bis es lauwarm wird.
- # In einem anderen Topf Butter und Öl erhitzen, Mehl hinzugeben und unter Umrühren anbraten.
- # Die gesamte Flüssigkeit der Leber einfüllen und sobald es siedet die Leberstücke hinzugeben.
- # Währenddessen die Marinade zubereiten: Zitronensaft und Ei schlagen und von der Suppe einen Schöpflöffel hinzugeben und gut vermischen.
- # Die Marinade in die Suppe fein einfließen und unterrühren und Salz einstreuen.
- # Sobald die Suppe anfängt zu sieden nicht zu lange auf dem Herd stehen lassen vom Herd nehmen und warm servieren.

Tipp: Leber im Schnellkochtopf kochen. Sobald es im Schnellkochtopf anfängt zu sieden reicht es wenn es weitere 5 Minuten gekocht wird.