



Soupe De Foie

Ciğer Çorbası



1 foie de mouton
3 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de beurre
2 cuillères à soupe d'huile végétale
8 tasses d'eau
1,5 cuillère à café de sel
Pour le Mélange ;
1 œuf
Jus d'un demi citron

- # Coupez la foie de mouton en morceaux carrés et mettez dans une casserole. Rajoutez 8 tasses d'eau puis laissez bouillir jusqu'à ce que la viande devienne molle.
- # Prenez la mousse qui apparaît sur l'eau, et laissez attendre pour qu'elle devienne tiède.
- # Mettez dans une autre casserole, du beurre et de l'huile végétale. Rajoutez de la farine quand l'huile fond, laissez cuire jusqu'à ce qu'elle devienne jaune.
- # Rajoutez l'eau de foie bouillie, quand elle bouillit, rajoutez les morceaux de foie.
- # Pendant ce temps, préparez le mélange : Mélangez l'œuf et le jus de citron puis rajoutez deux cuillères à soupe de la soupe et mélangez.
- # Versez le mélange dans la soupe. Mélangez très rapidement puis rajoutez du sel.
- # Quand la soupe bouillit, ne tenez pas trop au feu. Servez chaud.

N-B: Vous pouvez bouillir la foie dans une cocotte-minute, quand la foie est au point de bouillir, il suffit de laisser encore 5 minutes.