



## Fegato con Tagliatelle

Erişteci 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 momento di bollimento si aggiungono sale pepe nero e tagliatelle poi si cucinano finché gonfie tagliatelle.
- # In questo momento si prepara il sugo. Si miscelano farina latte uova e sale insieme con qualche cucchiaino di liquido di cibo.
- # Poi il sugo preparato si aggiunge nel tagliatelle e si miscela.
- # Si cucina con miscelare finché arriva al momento di bollire.

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