



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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 cucchiaini 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 gonfia tagliatelle.
- # In questo momento si prepara il sugo. Si miscelano farina latte uova e sale insieme con qualche cucchiaino 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.