



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

Суп из Печени

Ciğer Çorbası



1 баранья печень
3 стол.ложки муки
1 стол.ложка слив.масла
2 стол.ложка раст.масла
8 стаканов воды
1,5 чайн.ложки соли
Для соуса :
1 яйцо
Сок половины лимона

- # Печень почистить, порезать на мелкие кусочки, положить в кастрюлю, залить 8-ю стаканами воды и варить пока не станет мягкой.
- # Снять пенку и немного остудить.
- # В другую кастрюлю положить сливочное и налить раст.масло, разогреть, добавить муку, обжаривать пока мука не пожелтеет, постоянно помешивать.
- # Залить весь печёночный бульён, довести до кипения и бросить печёнку.
- # Приготовить соус : взбить лимон.сок и яйца, добавить туда один половник из суп, перемешать.
- # Соус вылить в суп тонкой струйкой и сразу помешать, посолить.
- # Довести до кипения и сразу снять с огня. Подавать горячим.

Печень варят в скороварке. 5 минут после закипания.