ERİŞTELİ CİĞER ÇORBASI



Yarım kilo koyun karaciğeri
1 su bardağı erişte
1 çay bardağı un
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su
Terbiye için;
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 çay kaşığ tuz

Ciğer kuşbaşından biraz küçük doğranır, üzerine un ilave edilir, alt üst ederek karıştırılır.
Tencere sıvıyağ konur, kızınca hazırlanan ciğer tane tane olması için parça parça tencereye bırakılır.
Ciğerler kızarana kadar kavrulur, üzerine sıcak su eklenir. Kaynamaya başlayınca; tuz, karabiber ve erişteler atılır, şişene kadar pişirilir.
Bu arada terbiye malzemesi olan; yumurta, un, yumurta, süt ve tuz iyice çırpılır. Kaynamakta olan çorbadan bir kaç kaşık terbiyeye ilave edilir.
Hazırlanan terbiye, çorbaya incecik akıtılır ve aynı anda karıştırılır.
Çorba kaynama kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilir.

Not: Erişte yerine tel şehriye de kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1640 | Adı: Erişteli Ciğer Çorbası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 18:00