



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

500 Gr dana yada koyun işkembe
2 Çorba kaşığı margarin
2 Çorba kaşığı un
Terbiye için
3 Adet yumurta
3 Kahve fincanı sirke
6 Diş sarımsak
1 Adet limon
Kırmızıbiber
Tuz

İşkembeyi temizleyin.

Derin bir tencereye bolca su, tuz ve temizlenmiş işkembeyi koyup orta ateşte kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını açık bırakıp bir kepçe yardımı ile üzerindeki köpükleri alın. Köpükler kesilince tencerenin kapağını kapatıp işkembeler pişinceye kadar kaynatın. İşkembeler pişince tencereden alıp, küçük küçük parçalara ayırın. Başka bir tencerede bir çorba kaşığı yağ ile unu yakmadan kavurun. Daha sonra işkembe suyunu yavaş yavaş ilave ederek un ve yağa karıştırın. Bir iki dakika kaynadıktan sonra işkembeleri ilave edin. Çorba tekrar kaynamaya başladığında terbiyesini koyun. Bir dakika daha kaynatıp ateşten alın. Kalan bir çorba kaşığı yağ ile kırmızıbiberi tavada hafifçe yakıp çorbanın üzerinde gezdirin. Sarımsaklı sirke ile servis yapın.

TERBİYENİN YAPILIŞI

Derin bir kabin içerisinde üç yumurta sarısı ve bir limonun suyunu iyice karıştırın. Daha sonra kaynamakta olan çorbaya ilave edip bir dakika kaynatın. Fazla kaynatırsanız çorbanın terbiyesi kesilir.

[ML® Terbiyeli İşkembe Çorbası için tıklayın](#)



