



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ BUMBARLI İŞKEMBE ÇORBASI

Malzemesi:

600 gr. dana işkembesi veya 2 koyun işkembesi

2 adet bumbar

16 bardak su

1 çorba kaşığı tuz

Terbiyesi:

2 çorba kaşığı margarin

1 kahve fincanı un

3 yumurta sarısı

1 limon

1/2 bardak su veya süt.

Ayrıca:

1 kahve fincanı sirke

5 diş sarımsak.

Üstüne:

1 çorba kaşığı margarin

2 tatlı kaşığı kırmızı biber

Hazırlanışı:

Bir büyük tencereye 16 bardak su, 1 çorba kaşığı tuz, 2 adet bumbar ve temizlenmiş işkembeyi koyarak tencereyi ateşe oturtun. Suyun ısınmasıyla üstünde birikmeye başlayan köpükleri delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatın ve işkembeler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar küçük ateşte 5-6 saat pişmeye bırakın. Pişince, sadece işkembeleri tencereden çıkararak küçük parçalara bölün ve tekrar tencereye atın. Sonra bir tavada 2 çorba kaşığı margarin ile 1 kahve unu sarartın. 6-7 kepçe kadar kaynamakta olan çorbadan bu una katarak üç beş defa karıştırın. Sonra kuşanede ki bu unlu az çorbayı tenceredeki çorbaya katın ve iyice karıştırdıktan sonra ateşte 15 dakika kadar kaynamaya bırakın. Onbeş dakika sonra bir kapta 3 yumurta sarısı, bir limon suyu ile yarım bardak su veya soğuk süt koyarak tel veya çatalla 1 dakika dövün. Sonra bu terbiyeyi kaynamakta olan çorbaya katın ve çorba tekrar kaynama kıvamına gelince ye kadar aşağı yukarı 1 dakika daha ateşte bırakın ve kaseye alarak üstüne, az kızdırılmış, ateşten alınmış ve içine 2 tatlı kaşığı kırmızı biber katılmış biberli yağ gezdirin ve yanında bir kahve fincanı sarımsaklı sirke veya limon olduğu halde servis yapın.