



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

1 kg. dana işkembe
1 kahve fincanı sirke
8 diş sarımsak
100 gr. margarin
kırmızı biber
1 fincan un
Tuz
Terbiyesi için;
2 yumurta sarısı
1 limonun suyu

İşkembeler çok temiz bir şekilde yıkanır. El büyüklüğünde parçalar kesilip tencerenin içine konur. Ağzına kadar su doldurularak pişmeye bırakılır. Kaynayınca kadar üzerindeki köpükler kaşıkla alınır. 2 diş sarımsak kaynama suyuna ilave edilir. Pişen işkembeler sudan çıkarılır. Soğuyunca bir satır veya bıçak yardımıyla kıyılır. Tekrar suyunun içine atılır. Ateşe konur, 1 kahve fincanı un suyla ezilerek kaynayan çorbaya akıtılır. 2 yumurta sarısı, 1 limon suyu iyice çırpılır. Kaynayan çorba suyundan da 1 kepçe alınarak yumurtalara ilave edilip karıştırılır. Sonra hepsi çorbaya konup tuz konur. Ateş söndürülür. Kırmızı biber yağda hafif çevrilir. Kaselelere konan çorbaların üzerine azar azar dökülür. Az tuzla dövülmüş 6 diş sarımsak sirkeyle karıştırılır servis yapılır.