



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İŞKEMBE ÇORBASI

Malzemeler:

Yarım çay bardağı un,
7-8 bardak su,
2 yemek kaşığı margarin,
2 adet yumurta sarısı,
1 adet limon,
2 diş sarımsak,
isteğe göre kırmızıbiber,
yeterince tuz
çok iyi temizlenmiş orta büyüklükte bir koyun işkembesi.

Hazırlanışı:

İşkembeyi geniş ve rahat bir lavaboda musluğun altına tutup bol su ile iyice temizlendiğinden emin olana kadar yıkayalım. Büyük bir tencerede su kaynatıp işkembeyi içine koyalım. Kaynamış suya koyduğumuz işkembeyi tahta bir kaşıkla birkaç dakika suda dolandırdıktan sonra çıkartalım. Sıyırma işlemini iyi yapabilecek bir bıçakla temizlendiğinden emin olana kadar kazıyalım ve birkaç defa daha yıkayalım. İyice temizlenmiş işkembeyi su ile doldurduğumuz tencereye koyup ateşte pişirelim. Pişmiş işkembeyi başka bir yere alıp arzu ettiğimiz büyüklükte kıyalım. Kıyılmış işkembeyi, 7-8 bardak su ilave ettiğimiz başka bir tencereye alıp kaynattıktan sonra ateşten indirelim. Ayrı bir tavada yağı erittikten sonra unu koyup hafifçe kavuralım. Hazırladığımız karışımı tenceredeki suyu-muza yavaşça karıştırmak üzere yedirerek ilave ettikten sonra tuzunu koyup kaynatalım. Yeterli derecede kaynadıktan sonra tencereyi ocaktan indirelim. Hazırladığımız limonumuzu ve iki adet yumurta sarısını derince bir kâsede iyice karıştırmaya kadar çırpalım. Limon ve yumurta sarısından yaptığımız bu karışımın içine işkembenin suyundan birkaç kaşık ilave ederek tekrar yedirinceye kadar karıştıralım. Hazırladığımız bu malzemeyi karıştırmak üzere çorbamızın içine aktaralım. Tencereyi tekrar ocağın üzerine alıp tam kaynamadan hafifçe kabarmaya başlayınca ateşten indirelim. Limon suyu, sirke, sarımsak ve kırmızıbiber ilave ederek karıştıralım ve servise sunalım.