



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI

1 adet işkembe (koyun)
Yarım çay bardağı kırmızı biber
1 çorba kaşığı tereyağı
2 kaşık sirke
6 adet yumurta
Yeteri kadar tuz
yarım limon

Büyükçe bir kap içinde bolca kaynar su hazırlanır. Temiz yıkanmış işkembe kaynar suya sokulur. Bir dakika kadar kepçe ile alt üst edilir Bu arada el ile kazınacak hale gelip gelmediği yoklanır. Eğer temizlenecek hale gelmişse, hemen sudan çıkarılır bir tahta üzerine yada çengele çıkarılır, bıçakla kazınır, temizlenir. Temizleme bittikten sonra bol sularla iyice yıkanır. Pişireceğiniz kaba bol su, dörtte bir limon, bir soğan, üç diş sarımsak, bir kaşık tereyağı konularak pişirilir. İşkembeler sudan çıkarılır ve istenilen büyüklükte kesilir. Bir kap içinde altı yumurta salası, yeteri kadar tuz, bir limon, yarım bardak soğuk su ya da sirke konur. Yumurta teliyle ağır ateşte köpürtülür. Kaynamış işkembe suyu da buna katılır. Kesilmiş işkembeler de buna ilâve edilir. Üzerine kırmızı biberli yağ konur. Eğer unlu terbiye edilirse terbiye hazırlanır. Bu terbiyeye fazla limon ve yumurta koymalıdır.