İŞKEMBE ÇORBASI

1 kilo dana işkembesi
1 çorba kaşığı tuz
25 su bardağı su (5 litre)
2 kahve fincanı un
1 su bardağı süt (veya su)
2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 çay kaşığı kırmızıbiber
6 diş sarımsak
1 kahve fincanı sirke

İşkembeyi iyice temizledikten sonra bir tencereye koyup, üzerine tuzunu ve suyunu ilâve edip, hızlı ateşte kaynatınız. Kaynarken üzerinde toplanan köpükleri bir kevgirle alarak atınız. Köpük kesilince tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte işkembenin pişmesine göre piştiğini kontrol ederek 4 saat pişiriniz. Kalan işkembe suyu 10-12 bardak kadar olmalıdır. Su azalmışsa üzerine su ilâve ediniz ve tekrar kaynatınız.
İşkembeyi sudan çıkarıp küçük parçalara doğrayınız ve yeniden suya atarak bir taşım kaynatınız.
Başka bir kapta un ile sütü iyice karıştırıp, kaynamakta olan işkembe suyuna ilâve ediniz ve ağır ağır 20 dakika kaynatınız. Tereyağını bir kapta eritip, kırmızıbiber karıştırınız; kâseye koyduğunuz çorbanın üzerinde birazını gezdiriniz. Sarmısakları soyup, incecik dövünüz, sirke ile karıştırıp, çorbanın yanında servis yapınız.

Not: Kaynarken işkembenin üzerine toplanan yağı dikkatlice bir küçük kepçe ile toplayabilirsiniz. Kırmızıbiberi işkembe yağıyla yapınız, çok daha güzel olur.

© lezzetler.com tarif no:80089 • adı:İŞKEMBE ÇORBASI • gönderen:im • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:01