



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI

600 gr. dana işkembesi
16 bardak su
2 kahve fincanı sirke
8 diş sarımsak
30 gr. yağ (1+1/2 çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı kırmızı biber
Tuz (1 çorba kaşığı)

Büyük bir tencereye su, temiz ve küçük küçük doğramış iyice temizlermiş işkembe konularak tencere ateşe oturtulur. Delikli kepçe ile köpükler alınır. Böylece tencere (5-6) saat hafif ateşte bırakılmalı ve işkembeler yumuşayınca ateşten indirilmeli, suyunu ölçmelidir. Çorbanın suyu daima 9 bardak olmalıdır. İşkembeler pişince tencereden çıkarılır, çok küçük parçalar halinde doğranır ve yeniden tencereye konulur. Bir taşım kaynatılır, hemen üzerine döğülmüş sarımsak ve sirke dökülür. Ayrıca küçük bir tavada yağ kızdırılarak kırmızı biber katılır ve çorba kâsesine boşaltılır.