



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI (BURSA)

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İşkembe çorbası düğünlerde düğün yemeği olarak veya özel günlerde pişiriliyor, bu günlerin dışında kurban bayramlarında da işkembe çorbası pişirilmektedir. İşkembe çorbası için temizlenmiş işkembe ile kelle bir süre haşlandıktan sonra, küçük parçalar halinde doğranıyor bir tencerede bir miktar su ile tekrar biraz daha pişiriliyor kıvamı için içine bir miktar un konuyor katıklama adı verilen terbiyesi için bir miktar yoğurt ve yumurta bir kapta karıştırılıyor çorbanın üzerine dökülüyor. Sıcak olarak servis yapılıyor. Servis sırasında çorbanın içine sirke ile bir miktar sarımsak ilave edilmektedir.

[ML® İşkembe Çorbası için tıklayın](#)