İŞKEMBE ÇORBASI

1 adet dana işkembesi
1 adet yumurta
Yarım limon
Sarımsak
Sirke
Tuz

Yarım kilo dana kemiğini kaynatın, köpüklerini delikli bir kepçe ile alın. İşkembeden ayrılan üç büyük parçayı, kemiklerin içine atın. Yumuşacık oluncaya dek kaynatın. Pişince kemikleri çıkarıp, atın. Soğuduktan sonra işkembeleri bıçak yardımıyla ince ince kıyın. Bir kaseye iki yemek kaşığı dolusu un, yarım su bardağı soğuk su koyup bulamaç haline gelinceye kadar karıştırın. Sonra kemiğin sıcak suyundan iki kepçe ilave edin ve doğradığınız işkembelerle beraber et suyuna katıp pişirin. İçilecek kıvama geldiğinde ateşten alın. Et suyunda çırpılmış bir yumurta sarısını çorbaya ilave edin.Bir yemek kaşığı tereyağı eritin, biraz soğuduktan sonra toz kırmızı biberi ilave edip, çorbanın üzerine gezdirin. 3-4 diş ezilmiş sannısağa bir miktar sirke ve yarım limon sıkıp, servis yapın.

ML® İşkembe Çorbası için tıklayın

Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 19.09.2014