



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## İŞKEMBE ÇORBASI

Fikret Aktoros

1/2 Kg. işkembe  
1/2 Çorba kaşığı un  
1 Limon veya 1 kahve fincanı sirke  
1/2 Çorba kaşığı terayağı  
Biraz kırmızıbiber  
2-3 Diş sarımsak  
1 Tatlı kaşığı tuz

İşkembe bıçakla kazıyıp temizleyerek bol su ile yıkayınız.  
6-7 su bardağı su ile düdüklü taneerede pişirip incecik kıyınız.  
Unu 1 çay bardağı su ile eziniz.  
Çorba suyu ile ılıklaştırıp işkembe ile beraber kaynayan çorba suyuna karıştırarak ilave ediniz.  
5-6 dakika pişiriniz.  
Çorba kasesine boşaltarak üzerine eritilmiş kırmızıbiberli yağ gezdiriniz.  
Ezilmiş sarımsak, limon suyu (veya sirke) ile servis yapınız.

---