İŞKEMBE ÇORBASI

Malzemeler:
1 kg. dana işkembe
1 kahve fincanı sirke
8 diş sarımsak
100 gr. margarin
kırmızı biber
1 fincan un
tuz

Yapılışı:
İşkembeler çok temiz bir şekilde yıkanır. El büyüklüğünde parçalar kesilip tencerenin içine konur. Ağzına kadar su doldurularak pişmeye bırakılır. Kaynayıncaya kadar üzerindeki köpükler kaşıkla alınır. 2 diş sarımsak kaynama suyuna ilave edilir. Pişen işkembeler sudan çıkarılır. Soğuyunca bir satır veya bıçak yardımıyla kıyılır. Tekrar suyunun içine atılır. Ateşe konur, 1 kahve fincanı un suyla ezilerek kaynayan çorbaya akıtılır. Tuz konur. Söndürülür. Kırmızı biber yağda hafif çevrilir. Kaselere konan çorbaların üzerine azar azar dökülür. Az tuzla dövülmüş 6 diş sarımsak sirkeyle karıştırılır. İsteğe göre servis yapılır.

Not: Arzuya göre işkembe çorbası terbiyeli de yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:51118 • adı:İŞKEMBE ÇORBASI • gönderen:yeşil vadi • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:05