



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## İŞKEMBE ÇORBASI

Temizlenmiş bir işkembeyi yeterli su ile bir tencerede orta ateş üstünde kaynatınız. Köpüğünü aldıktan ve gereğince piştikten sonra işkembeyi çıkarınız. Kıyma tahtasında ince kıyıp tekrar tencereye atıp tuzunu koyunuz. Daha sonra suyundan bir miktarını bir kaba, has un ilâvesiyle bulamaç yapıp şinuvadan geçirin. Sonra azar azar çorbaya yedirip un kokusu gidinceye kadar pişiriniz. Kâseye boşalttıktan sonra içine sarımsaklı sirke karıştırıp üzerine biberli yağ gezdirip servis yapınız.

Not: İşkembenin suyu yağlı olduğundan üstünden biraz alıp bir miktar kırmızı biberle bir küçük tavada yakınız. Sonra indirip bir kaba süzüp kaldırınız. Bu yağ, işkembe çorbalarında kullanılır.

---