



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ BUMBARLI İŞKEMBE ÇORBASI

Kullanılacak malzeme:

2 koyun işkembesi,

1 şirden,

1 bumbar,

yarım baş sarımsak,

1 limonun kabuğu,

yeteri kadar tuz,

32 bardak su.

Terbiyesi için :

1 kahve fincanı un,

1 limonun suyu,

1,5 çorba kaşığı margarin,

3 yumurtanın sarısı,

3/4 bardak süt.

Üstüne dökmek için :

yarım bardak sirke,

4-5 diş sarımsak.

Yapılışı:

İşkembe ve şirden kaynar suyla iyice yıkandıktan sonra kazınır ve yine bol kaynar suyla birkaç defa yıkanır. İşkembe el iriliğinde, şirden de yarımşar parmak uzunluğunda parçalara doğranır. Bumbar ters çevrilip bol suda birkaç defa iyice yıkanır. Sonra bol tuzla birkaç defa ovulur. Her ovmadan sonra soğuk suyla yıkanır (son yıkamada suya yarım limon suyu katılır). Sonra ters çevirip eski durumuna getirilir ve tekrar yıkanarak küçük parçalar halinde doğranır. Doğranmış işkembe, yarımşar parmak boyunda parçalara kesilmiş bumbar ve şirden büyükçe bir tencereye konur. İç kabuğu çıkarılmamış yanm baş sarımsak iyice yıkanır bir çorba kaşığı tuz ve limonun kabuğuyla birlikte işkembe ve şirdenin üstüne atılır. 32 bardak da su boşaltıldıktan sonra tencere kuvvetli ateşe oturtulur. Su kaynayınca yüzeyinde köpükler birikmeye başlar. Bunlar kevgirle toplanıp atılır. Suyun yüzeyinde köpük kalmayınca tencerenin kapağı örtülüp ocağın altı kısılır. İşkembe, şirden ve bumbar iyice yumuşayınca kadar yani en azından 5-6 saat pişirilir. İşkembe pişince tencerede kalan su 8 bardaktan fazlaysa tencerenin kapağı açılır, ateşin ısısı artırılır ve suyun fazlası buharlaşıp 8 bardak oluncaya kadar kaynatılır. Tenceredeki su 8 bardaktan azsa o zaman da yeteri kadar sıcak su eklenir, bir taşım daha kaynattıktan sonra işkembe, bumbar ve şirden parçaları kevgirle tencereden çıkarılır. İsteğe göre çok ince veya irice doğranır. Sonra kıyılmış işkembe, şirden ve bumbarlar tekrar tencereye atılır ve ocağın altı iyice kısılır. Bir kuşaneye margarin konulup ateşte eritilir. Yağ eriyince ateşten alınıp bir yandan hızlı hızlı karıştırılırken sıcak süt ve un katılır. Karışım ılıktan daha soğuk bir hale gelince yine bir yandan hızlı hızlı karıştırılırken içine yumurtalar atılır. Tuz ve limon suyu da eklendikten sonra çırpır gibi karıştırmaya devam edilir. Bu arada ateşteki işkembe suyundan kaşık kaşık bu karışıma dökülür. Böylece terbiye iyice ısınca bu defa tenceredeki işkembe ve şirdenler hızlı hızlı karıştırılırken terbiye üzerlerine dökülür. Ateşin ısısını ortanın üstüne çıkarılır ve karıştırılmakta olan işkembe kaynamaya başlar başlamaz tencere ateşten indirilir (terbiye katıldıktan sonra işkembe kaynatılmamalıdır). Kevgirle sarımsak ve limon kabuğu çıkarıldıktan sonra işkembe ve suyu kâselere veya çukur tabaklara bölünür ve sıcak sıcak servis yapılır. Çorbayla birlikte bir kâsede de dövülmüş sarımsakla karıştırılmış sirke sofraya götürülür. Böylece herkes istediği kadar sarımsaklı sirke koyup bu lezzetli işkembe çorbasını içebilir.



Fotoğraf "bozayı" tarafından gönderildi. 09.02.2021