



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

- 1 koyun işkembesi
- 2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
- 2 çorba kaşığı un,
- Tuz
- Terbiyesi için:
- 1 limon suyu veya 1 fincan sirke
- 2 yumurta sarısı
- 3 diş sarımsak

İşkembeyi iyice yıkayıp kaynayan suya atın. 8-9 dakika kaynadıktan sonra hemen çıkarın. İşkembenin üzerini güzelce kazıyıp temizleyin. Birkaç defa sıcak su ile son bir defa da soğuk su ile iyice yıkayın. İşkembeyi kaynamakta olan bir miktar suyun içerisinde atıp güzelce pişirin. Pişen işkembeleri tencereden çıkarıp incecik doğrayın ve tekrar tencereye katın. Başka bir kaptaki tereyağında unu kavurup kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş ilâve edin. Tencereyi ocaktan alın. Tuzunu ilâve edip karıştırın. Bir kaptaki limon suyu ile 2 yumurta sarısını bir miktar çorba suyu içerisinde iyice karıştırın. Bu karışımı yedire yedire çorbaya katın. Tencereyi tekrar ocağa oturtup tam kaynamadan ateşten alın. Çorbaya sirke ve dövülmüş sarımsak karışımını arzu ettiğiniz miktarda servis yaparken ilâve edin.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 01.11.2016