



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

1 Kg. Temizlenmiş Dana İşkembesi
3 Lt Su
1 adet Kuru Soğan
1 Adet Limonun Suyu
1 çorba kaşığı margarin
Terbiye için;
2 Adet Yumurta Sarısı
1 Yemek Kaşığı Un
1 Adet Limonun Suyu
1 Su Bardağı Su
Sos için;
4-5 diş ezilmiş sarımsak
2 kaşık sirke

İşkembeyi bol suda yıkarak iyice temizleyin.

Kuşbaşı doğrayıp 3 Lt. kaynamış suya koyun.

İçine limon suyu, soğan ve yağın da ilave edip, işkembeler iyice yumuşayınca kadar orta ateşte pişirin.

Kaynarken üzerindeki köpükleri bir kaşık yardımıyla alın.

Sonra ateşten alıp soğumaya bırakın. Soğuyunca işkembeyi çok ufak parçalar halinde doğrayın.

10 su bardağı kadarını doğranmış işkembelerle birlikte bir tencereye koyup, kaynatın ve tuzunu ekleyin.

Terbiyesi için bir kaptaki yumurta sarısını, 1 limon suyunu, 1 kaşık unu ve 1 bardak suyu iyice karıştırıp işkembe suyundan biraz ilave ederek terbiyeyi ılıştırın.

Kaynamakta olan işkembe çorbasına azar azar dökerek ekleyin.

3-4 dakika kaynatın ve kapatın.

Ezilmiş sarımsak ile sirke karışımını isteğe bağlı ekleyin.