



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ İŞKEMBE KAVURMA

Yarım kg dana işkembe
4 diş sarımsak
2 adet dolma biber
2 adet kırmızı kalya biber
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Temizlenmiş işkembe, yarım kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır. Dödüklü tencereye aktarılır, yüze yüz geçecek kadar su konur, kapak kapatılır ve 45 dakika haşlanır. Sonra suyu süzülür. Biberlerin tohumları çıkarılır ve fazla ufak olmayacak kadar doğranır. Tencereye sıvıyağ konur, biberler eklenir, gevşeyene kadar kavrulur. Sonra ezilmiş sarımsak, süzölmüş işkembe, tuz eklenir. Birlikte 10 dakika kadar kavrulur.