



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUNBARLI İŞKEMBE ÇORBASI

600 gr dana işkembesi
2 tane bunbar
16 bardak su
2 kahve fincanı sirke
8 diş sarımsak
30 gr margarin (1/2 çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı kırmızı biber
tuz 1 çorba kaşığı

Büyük bir tencereye su, tuz, temiz ve küçük doğranmış bunbar, iyice temizlenmiş işkembe konarak tencere ateşe oturtulur. Delikli kepçe ile köpükler alınır.

Böylece tencere 5 - 6 saat hafif ateşte bırakılmalı ve işkembeler yumuşayınca ateşten indirilmeli, suyu ölçülmelidir. Çorbanın suyu daima 9 bardak olmalıdır.

İşkembeler pişince tencereden çıkarılır, çok küçük parçalar halinde doğranır ve yeniden tencereye konulur. Bir taşım daha kaynatılır. Üzerine hemen doğulmuş sarımsak ve sirke dökülür.

Ayrıca küçük bir tavada yağ kızdırılarak kırmızı biber katılır ve çorba kâsesine boşaltılır.