



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CENEVİZ İŞKEMBESİ

Kullanılacak malzeme (6 kişilik) :

1 kilo kadar İşkembe,
30 gram margarin yağı,
1/2 kilo domates,
400 gram patates,
30 gram kurutulmuş mantar,
1 sap kereviz,
1 baş soğan,
1 körpe havuç,
2 kaşık zeytinyağı,
1 bardak kadar et suyu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: İşkembeyi temizleyip pişirmeli ve bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Birer ceviz iriliğinde seçilecek patateslerin kabuklarını soyduktan sonra bunları kaynar tuzlu suya atmalı ve dağılmayacak kadar haşlamalı.

Soğuk suda yumuşattıktan sonra mantarların suyunu süzmeli ve bunları ufalamalı. Soğan ve üstü kazınmış havucu rendelemeli. Kerevizi temizleyip yıkadıktan sonra kıyarcasına ince doğramalı.

Bir tencereye margarin yağıyla zeytinyağını koymalı. Rendelenmiş soğanla havucu ve kıyılmış bir sap kerevizi kattıktan sonra kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla kavurulacak bu sebzeler kavrulmaya başlayınca suyundan çıkarılarak kıyarcasına ince doğranmış işkembeyi katmalı. Bir-iki dakika karıştırarak bunu da sebzelerle kavurmalı. Tuzlayıp biberledikten sonra birkaç defa daha karıştırdıktan sonra süzgeçten geçirilmiş domatesi katmalı. Et suyunu da kaynar kaynar üzerlerine döktükten sonra tencerenin ağzını yarı yarıya örtmeli ve yirmi dakika kadar içindekileri orta ısı bir ateşte pişirmeli. Bu süre sonunda haşlanmış patatesleri katmalı ve vakit vakit karıştırarak tenceredekileri suyu azalincaya kadar hafif ateşte tutmalı.

Yemeğin salçası azalınca tencereyi ateşten indirip çukur bir servis tabağına aktarmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.