



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMAR ÇORBASI

500 gram işkembe damar

Tuz

Haşlamak için:

İlikli kemik veya kuzu kelle

Terbiyesi için:

1,5 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Yarım yemek kaşığı tereyağı

Sosu için:

1 adet limon

1 baş sarımsak

Sirke

İşkembeyi temizleyip 10 dakika kadar sirkeli suda bekletin.

Ardından düdüklü tencereye alıp 15 dakika haşlayın.

Haşlama suyunu döküp işkembeyi ilikli kemik ya da kelleye birlikte yeniden düdüklüye alın.

1 saat daha haşladığınız işkembeyi tencereden alıp kuşbaşı doğrayın.

Kemikleri de tencereden çıkarıp et suyunu süzün ve yeniden tencereye aktarın.

İşkembeleri de et suyuna ilave edin.

Bu arada zeytinyağı ve tereyağını tavada kızdırıp unu bu yağda kavurun.

Çorbanın suyuyla hafifçe sulandırdığınız unlu terbiyeyi de tencereye ekleyip güzelce karıştırın.

Çorbanızı bu şekilde 10 dakika daha pişirin.

Çorba pişerken sarımsağı ezip limon suyuyla karıştırın.

Çorbanızı limonlu sarımsak ve sirkeyle servis edin.

Dilerseniz üzerine pul biber serpebilir ya da biberli yağ yapabilirsiniz.

