



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ İŞKEMBE YAHNİSİ (DÜDÜKLÜ)

1 kg koyun işkembesi
2 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
4 adet domates
2 adet havuç
2 adet sivri biber
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

İşkembe doğranır, düdüklüye konur. Üzerini az geçecek kadar su konur. Kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır 45 dakika daha pişirilir. Diğer tarafta ince kıyılmış soğan ve küçük doğranmış havuç yağda pembeleştirilir. Üzerine iri doğranmış biber ve dövülmüş sarımsak eklenir. Rende domates ve tuz da ilave edildikten sonra süzölmüş işkembe katılır. Suyundan 1 su bardağı kadar eklenir. Kapaklı olarak birlikte 20 dakika pişirilir.

[ML® İşkembe Yahnisi için tıklayın](#)