



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HATUNLU İŞKEMBE ÇORBASI

Yarım kg dana işkembesi  
2 litre su  
2 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı un  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 çorba kaşığı tereyağı

İşkembe temizlendikten sonra doğranır ve düdüklüde 50 dakika haşlanır. Suyu dökülmez diğer yanda un, süt ve yumurta çırpılır, sıcak sudan alınır ve çorbaya katılır. Bir taşım pişirilir. Ateşten almadan önce tuz ilave edilir.