



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İŞKEMBE ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kg İşkembe (İyi Temizlenmiş)

60 Gr Tereyağı

90 Gr Un

Haşlamak İçin:

1/2 Adet Limon Suyu

1 Adet Küçük Boy Kuru Soğan

2 Diş Sarımsak

6 Su Bardağı Su

Terbiyesi İçin:

1 Adet Yumurta Sarısı

9 Gr Un

120 Gr Yoğurt

1/2 Adet Limon Suyu

1 Çay Kaşığı Tuz

Servisi İçin:

1/2 Çay Bardağı Sirke

4 Diş Sarımsak

İyi temizletilmiş işkembeyi, limon suyu, sarımsak, kuru soğan ve su ilavesi ile yumuşayana kadar yaklaşık 40 dakika haşlayın.

Haşlanan işkembeyi bir kevgir yardımıyla alın.

Küçük küpler halinde doğrayın.

Çorbanın renginin berrak olması için; haşlama suyunu süzün.

Tereyağını derin bir tencerede eritin. Unu, kokusu çıkana kadar kavurun.

Süzdüğünüz ve ılınmış olan haşlama suyundan çorba tenceresine azar azar ekleyin.

Unun topaklanmaması için; bir çırpıcı yardımıyla hızlıca karıştırın.

Çorbanın terbiyesini hazırlamak için; yumurta sarısı, un, yoğurt, limon suyu ve tuzu ayrı bir kapta çırpın.

Terbiye karışımını kaynamakta olan haşlama suyu ile ılıştırdıktan sonra çorba tenceresine azar azar ekleyin ve hızlıca karıştırın.

Son olarak; küçük parçalar halinde doğradığınız işkembeyi çorbaya ilave edin.

Kısık ateşte, 15 dakika kadar kaynatarak pişirin.

Sarımsakları rendeledikten sonra sirke ile karıştırın.

Servis kaselerine aldığınız çorbayı, sarımsaklı sirke ilavesiyle sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:150483 • adi:İşkembe Çorbası (Afyonkarahisar) • gönderen:mavi uçurtma • indirme tarihi:19.08.2025 - 02:02