



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

1 adet koyun işkembesi
1 çorba kaşığı tereyağı
1,5 limonun suyu
6 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sirke
tuz, kırmızı biber

Temizlenmiş işkembe arzu edilen büyüklükte doğranır. Tercihen düdüklü tencereye aktarılır, üzerini 1 parmak geçecek kadar su konur. Düdüklü tencerenin pimi çıkınca ateş kısılır 45 dakika daha pişirilir. İşkembenin suyundan 1 su bardağı alınır, limon suyu, sirke ve ezilmiş sarımsakla karıştırılır, işkembenin üzerine tekrar dökülür, tuz eklenir. Çorbanın yoğunluğuna göre et suyu ilave edilir bir taşım kaynatılır. Servis sırasında üzerine kızarmış tereyağı gezdirilir.