



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

1/2 Kg. işkembe
1/2 Çorba kaşığı un
1 Limon veya 1 kahve fincanı sirke
1/2 Çorba kaşığı tereyağı
Biraz kırmızıbiber
2-3 Diş sarımsak
1 Tatlı kaşığı tuz

İşkembeyi bıçakla kazıyıp temizleyerek bol su ile yıkayınız. 6-7 su bardağı su ile düdüklü tencerede pişirip incecik kıyınız. Unu 1 çay bardağı su ile eziniz. Çorba suyu ile ılıklaştırıp işkembe ile beraber kaynayan çorba suyuna karıştırarak ilave ediniz. 5-6 dakika pişiriniz.

Çorba kâsesine boşaltarak üzerine eritilmiş kırmızıbiberli yağ gezdiriniz. Ezilmiş sarımsak, limon suyu veya sirke ile servis yapınız.