



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İŞKEMBE ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

1 kg. dana işkembe  
2 kaşık un  
2 çorba kaşığı yağ  
3-4 diş sarımsak  
2 kahve fincanı sirke  
Yarım kahve kaşığı kırmızı biber  
Tuz

İşkembe yıkanır. Bir avuç tuzla tuzlanıp, iç içe geçirilip, birkaç saat bırakılır. Sonra bıçakla iyice kazınıp bol su ile yıkanır.

8- 10 bardak su ile düdüklüde iyice haşlanır. Soğuyunca ince ince kıyılır.

Yağ ile un hafif pembe kavrulur. Kıyılmış işkembe ve haşlama suyu konup 2- 3 taşım kaynatılır.

Üzerine kırmızı biberli yağ gezdirilerek dökülür. Sarımsaklı sirke ile servis yapılır.

Not: Haşlama suyunun yağlarını kullanmayınız.