



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

1 kg dana işkembesi veya 1 koyun işkembesi
1.5 çay bardağı un
1 yumurta
Yarım baş sarımsak
1 limon
8 su bardağı su
Sirke
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı kırmızı
ve karabiber
Tuz

1- İşkembenin Temizlenmesi: İşkembenin yenebilmesi için usulüne uygun temizlenmesi gerekir. Buna göre dana ve koyun yeni kesilmişse işkembeye bir bıçak atılıp içeriği dökülür. Hemen kapatıp bir poşete koyarak sıkıca bağlayıp mevsim yaz ise balkonda, kış ise kuyu veya ılık bir yerde bir gece bekletilir, hamlayıp pisliğin çabuk temizlenmesi için eğer bir gecede olmamışsa bir gece daha bekletilir (Banyoda da bekleyebilir). Hamladığı için çok rahat temizleyebilirsiniz.

2- Temizlenmesi bittikten sonra 10 bardak su içinde düdüklü veya normal tencerede hamur gibi oluncaya kadar pişirilir.

3- İşkembe sudan çıkarılıp çok ince doğranır.

4- Bir tencereye un ve sıvı yağ konup hafif ateşte kavrulup, 8 bardak su azar azar ilave edilerek pişirilir. İşkembe de ilave edilip iyice piştikten sonra ateşten alınır.

5- Yarım baş sarımsak, soyulup dövüldükten sonra çorbaya katılır.

6- Bir limonun suyu ve bir yumurta bir kapta çırpılıp, çorbanın suyundan bir kepçe alıp yumurtalı limona karıştırılır ve çorbaya eklenir.

7- Üzerine kırmızıbiberle yağ hafif kavurup dökülür ve sirke ile servis yapılır.

[ML® İşkembe Çorbası için tıklayın](#)