



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

1 kg dana işkembesi (temizlenmiş)

3 çorba kaşığı un

1 çay bardağı çiçek yağ

1 tatlı kaşığı tuz

8 diş sarımsak

1 çay bardağı sirke

İşkembe, kolay doğranması için buzlukta yarım dondurulur. Dödüklüye konur. Üzerinrini 1 parmak geçecek kadar su konur. Dödüklünün pimi çıktıktan sonra 45 dakika haşlanır. Diğer tencerede un ve yağ kavrulur. Üzerine 8 su bardağı su eklenir. En son işkembe ve tuz katılır, bir taşım pişirilir. Servis sırasında üzerine ezilmiş sarımsak ve sirke karışımı gezdirilir.