



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

600 gram dana, ya da genç sığır işkembesi

2 adet bumar

2 bardak su

1 küçük limonun suyu

1 çorba kaşığı un

Tuz

ÜSTÜNE:

2 kahve fincanı sirke

8 diş sarımsak

30 gram margarin, ya da sadeyağ (1 1/2 çorba kaşığı)

1 çorba kaşığı kırmızı biber

1 Dödüklü tencereye; 9 bardak su, 1 küçük limonun suyu, 1 çorba kaşığı un, 2 çorba kaşığı tuz, içleri temizlenmiş ve iyice yıkanmış ve küçük doğranmış' 2 bumar ile, kazmırcasma temizlenmiş ve yıkanmış 600 gram işkembe koyarak, dödüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır. (Çorbanın köpüğünü alıp attıktan sonra kapağının kapatılmasını öğütleriz.)

2 Sonra, tencereyi çok kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ısıklık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere işkembeleri, yarıya kadar azaltılmış ateşte, dana ise bir buçuk, sığır ise iki saat pişirmeli ve işkembeyi bir bıçakla kazırcasına temizlemelidir.

3 Sonra ateşten alarak, buharını boşaltmalı ve sadece işkembeleri tencereden çıkararak bunları çok küçük parçalara doğramalı ve tekrar tencereye atarak, bir taşım daha kapaksız kaynattıktan sonra çorbayı kâseye almalı ve buna dövülmüş sarımsak ile iki kahve fincanı sirke katmalı ve üstüne de az kızdırılarak ateşten alınmış ve içine 1 silme çorba kaşığı da kırmızı biber katılmış bir buçuk silme çorba kaşığı yağ-gezdirdikten sonra servis yapmalıdır.