



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

MALZEMESİ:

1/2 kg. koyun veya dana işkembesi
2 kahve fincanı sirke
6 diş sarımsak
1 kaşık katıyağ
1 çay kaşığı kırmızı biber
Yeterince tuz.

YAPILIŞI:

Ciğerciden temizlenmiş işkembe satın alınız. Evde bir kere daha yıkayınız. Bir tencereye bolca su koyup, kaynatmaya başlayınız. Bir tatlı kaşığı tuz ekleyiniz. Tencerenin kapağı açık bir süre kaynatınız. Üzerindeki köpükleri alıp atınız. Köpüklenme kesilince, tencerenin kapağını kapatıp, işkembeler yumuşayınca kadar pişiriniz. Bu süreyi kısaltmak istiyorsanız düdüklü tencere kullanınız. İşkembelerin yumuşadığını görünce, pişirmeye ara veriniz. İşkembe tencereden çıkarıp, ufak ufak doğ-rayınız. İşkembe parçalarını tekrar tencereye koyup bir iki taşım daha kaynatınız. Sarımsakları soyup, havanda tuzla dövünüz. Dövülmüş sarmısağı sirkeyle karıştırınız. Bu karışımı çorbaya döküp bir taşım kaynatıktan sonra ateşten indiriniz. Üzerine erimiş yağ ve kırmızı biber gezdirip ikram ediniz.

Not: İsterseniz üç yumurta sarısını bir adet limon suyuyla karıştırıp, yaptığınız bu terbiye ile ikram edebilirsiniz.