



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg işkembe
2 yemek kaşığı buğday unu
2 yemek kaşığı yoğurt
2 su bardağı kemik suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 yemek kaşığı tuz
Yeteri miktar su

İki kilogram işkembe bir litre su ile ortalama bir saat kaynatılır.

Bu işlemde sonra işkembe, sudan çıkarılıp küp küp olacak şekilde doğranır.

Bir tencereye ortalama yarım litre su konulur, içerisine dört diş sarımsak ve küp küp doğranan işkembe ilave edilir.

Bu şekilde kaynamaya bırakılır.

Bu sırada işkembe çorbasının terbiyesi hazırlanır.

Bir su bardağı su, iki yemek kaşığı un, iki yemek kaşığı yoğurt ve iki su bardağı kemik suyu terbiyesi için karıştırılır ve kaynayan işkembenin üzerine ilave edilir. Bu şekilde kısık ateşte kaynatılır.

Üzerine iki yemek kaşığı tereyağı ve bir çay kaşığı kırmızı toz biber dökülerek servise hazırlanır.

