



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 koyun iskembesi
2 yemek kasığı yağ
1 yemek kasığı un
2 yumurta
2-3 diş sarımsak
Sirke
Limon
Tuz

Büyükçe bir tencereye bol su konur. Kaynamaya yakın ısıtılır. Kaba pisliklerinden arındırılmış olan iskembe, bu suya 1 dakika batırılıp çıkarılır.

Sonra bıçakla kazınır. İyice yıkanır.

Bir tencereye yeniden su konur ve ısıtılır. İşkembe bu suda kaynatılır.

Sonra su dökülür. Tencereye yeniden su konur ve iskembeler pisene dek kaynatılır.

Yeterince pisen iskembe tencereden alınır, zar büyüklüğünde doğranır.

Bir tencereye 2 yemek kasığı yağ konur. Üzerine 1 yemek kasığı un konarak kızartılır. İskembenin suyu yağın üzerine birdenbire bosaltılır. Üzerine, doğranmış iskembeler konur. Kaynatılır. Tuz atılır. Eger suyu yeter kıvamda değilse eklenir. 2 yumurtanın sarısı çorbaya konur. Yumurta konduktan sonra hem kıvamı koyulasır, hem de çorbanın rengi agarır. (Ancak, yumurta konduktan sonra kaynatılmamalıdır.)

Uygun bir kaba alınmış sarımsağa az su konur. İyi kokması için, az tuz atılır ve ezilir. Çorbaya konarak karıştırılır. Servis yapılırken masada limon ve sirke bulundurulmalıdır.