İŞKEMBE ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 koyun iskembesi
2 yemek kasıgı yag
1 yemek kasıgı 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 büyüklügünde dogranır.
Bir tencereye 2 yemek kasıgı yağ konur. Üzerine 1 yemek kasıgı un konarak kızartılır. İskembenin suyu yagın üzerine birdenbire bosaltılır. Üzerine, dogranmış iskembeler konur. Kaynatılır. Tuz atılır. Eger suyu yeter kıvamda degilse 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 sarımsaga az su konur. İyi kokması için, az tuz atılır ve ezilir. Çorbaya konarak karıstırılır.
Servis yapılırken masada limon ve sirke bulundurmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:107410 • adı:İşkembe Çorbası (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:06.05.2024 - 17:12