



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

1 kg. işkembe
1,5 lt. su
1 yemek kaşığı sıvı yağ
4 yemek kaşığı un
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı yoğurt
Yarım limonun suyu
7 diş sarımsak
Yarım çay bardağı sirke

1. Yarım saat sirkeli suda beklettiğiniz işkembe 1 buçuk litre su ekleyerek düdüklü tencerede iyice haşlayın.
2. Sıvı yağda unu kavurup, haşladığınız işkembe suyunu ve işkembe tencerenin üzerine ilave edin.
3. Yumurta sarısı, un, yoğurt, limon suyunu kasede iyice çirpin.
4. Çırpıtığınız karışımı işkembe çorbasına yavaş yavaş ekleyerek kaynatmaya devam edin.
5. En son sirkeyi de ekleyin. Çorbanız hazır.

