İŞKEMBE ÇORBASI

1 kg işkembe (kuzu)
3 bardak üzüm sirkesi (işkembeleri yatırmak için)
3 bardak su
3 yemek kaşığı tuz
½ bardak şeker
10-12 bardak su
1 çay bardağı sirke
8 diş sarımsak
2 kaşık un
2 kaşık tereyağ
3 yumurta sarısı & 1 limonun suyu (terbiye için)
Kırmızı toz biber
Tuz

Temizlenmiş işkembenizi iyice yıkayın.
Yıkadığınız işkembeleri 3 bardak sirke, ½ bardak tuz, 1 bardak şeker ve 3 bardak su ile en az 2 saat dinlendirin ve sonrasında suyun altında durulayın.
10-12 bardak su ve tuz ile işkembelerinizi pişmeye bırakın.
İlk zamanlar suyunu köpürteceği için tencerenin kapağını kapatmamaya özen gösterin.
Kaynayan çorba suyunuzda sık sık oluşan köpükleri alın.
Kaynama suyunuz durulup artık köpük üretmez hale gelince tencerenizin kapağını kapatın.
Yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişen işkembeyi pişme suyundan çıkarın ve soğumaya bırakın.
Bu arada işkembe suyunuzu kısık ateşte pişirmeye devam edebilirsiniz.
Oda sıcaklığına gelen işkembeleri keskince bir bıçak ile ince ince doğrayın.
Bu arada yeni bir tencerenin içine 2 kaşık tereyağ ile 2 kaşık un koyup, unun kokusu çıkana kadar hafif ateşte kavurun.
İşkembe suyunuzdan bir kase alıp unu ve yağı karıştırın.
Doğradığınız işkembeleriniz de kaynayan suya ilave edin.
Havanda dövülmüş 8 diş sarımsak ile 2 fincan sirkeyi bir kasede karıştırıp kaynamakta olan çorbanıza katın.
3 yumurtanın sarısı ile 1 limonun suyunu iyice çırpın.
Çorbanızı ateşten almanıza yakın çorbanın terbiyesini yavaş yavaş ilave edin.
Bir taşım terbiyesi ile kaynatıp altını kapatın.
Kırmızı biber ve tereyağını beraber pişirin ve köpürünce çorbaya ekleyin ve servis edin.

© lezzetler.com tarif no:111379 • adı:İşkembe Çorbası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:20.08.2025 - 10:28