İŞKEMBE ÇORBASI

1/2 kg İşkembe
3 yemek kaşığı Un
16 su bardağı Su
1 adet Yumurta sarısı
1 fincan Yoğurt
1 yemek kaşığı Tereyağı
1 tatlı kaşığı Pul biber
1 fincan Sirke
4 diş Sarımsak
1/2 Limon suyu
Tuz
Karabiber

İşkembeleri 8 bardak su ile birlikte ocağa koyuyoruz ve kaynamaya başladığında işkembeleri çıkararak, suyunu döküyoruz. Bu işlemi işkembenin tadını hafifletmek için yapıyoruz. Daha sonra İşkembeleri doğrayarak, kalan 8 bardak suyla beraber ocağa koyup, pişene kadar haşlıyoruz. Ardından meyanesi için un, yumurta sarısı, yoğurt, limon suyunu, yanm bardak suyla karıştınp, çorbanın içine süzdürüyoruz. Daha sonra tuz ve karabiberi atarak, tatlandırıyoruz. Başka bir yerde tereyağını eriterek içine pul biber, sarımsak ve sirkeyi atarak, soteliyoruz. Hazırladığımız bu sosu işkembenin içine karıştırdıktan sonra servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:118469 • adı:İşkembe Çorbası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:04