



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İŞKEMBE ÇORBASI

Fikret Aktoros

1/2 Kg. işkembe
1/2 Çorba kaşığı un
1 Limon veya 1 kahve fincanı sirke
1/2 Çorba kaşığı terayağı
Biraz kırmızıbiber
2-3 Diş sarımsak
1 Tatlı kaşığı tuz

İşkembe bıçakla kazıyıp temizleyerek bol su ile yıkayınız.
6-7 su bardağı su ile düdüklü taneerede pişirip incecik kıyınız.
Unu 1 çay bardağı su ile eziniz.
Çorba suyu ile ılıklaştırıp işkembe ile beraber kaynayan çorba suyuna karıştırarak ilave ediniz.
5-6 dakika pişiriniz.
Çorba kasesine boşaltarak üzerine eritilmiş kırmızıbiberli yağ gezdiriniz.
Ezilmiş sarımsak, limon suyu (veya sirke) ile servis yapınız.
