



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI

<https://yemek.name>

1/2 kg. dana işkembe
2 yemek kaşığı un
2 adet yumurta sarısı
1 Türk kahvesi fincanı limon
suyu
1 Türk kahvesi fincanı sirke
8 diş sarımsak
Tuz
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağ
Kırmızı Biber

1. İşkembe iyice yıkadıktan sonra 3 diş sarımsakla beraber düdüklü tencerede üzerini geçecek kadar suyla 30 dakika pişirin.
2. Pişen işkembe istediğiniz büyüklükte küpler halinde doğrayın.
3. Bir kase içinde yumurta sarıları, sirke, limon suyu, un ve kalan 5 diş sarımsağı ezerek bir terbiye hazırlayın.
4. İşkembe haşlama suyuna tekrar koyun.
5. Ilık olan sudan bir kepçe hazırladığınız terbiyeye koyup karıştırın.
6. Terbiyeyi yavaşça ve karıştırarak çorba tenceresine boşaltın.
7. Servis aşamasında, tereyağında yakmış kırmızı biber ile süsleyin.

Not: İşkembe bir fırça yardımıyla bol su ile kolayca temizleyebilirsiniz. Kurban bayramı dışında marketlerden dondurulmuş olarak ya da sakatatçılardan temizlenmiş ve hatta doğranmış olarak alabilirsiniz.



