İŞKEMBE ÇORBASI

https://www.sabah.com.tr

1,5 kg dana işkembe
Yeteri kadar su
1 adet küçük boy soğan
3-4 adet defne yaprağı
5-6 adet tane karabiber
2 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
Üzeri için:
2 adet sarmısak
Yarım tatlı kaşığı sirke
Yarım tatlı kaşığı limon suyu

İşkembeyi bol tuzla iyice ovalayıp yıkayın. Düdüklü tencereye alıp, üzerini geçecek kadar su, ayıklanmış bütün soğan, defne yaprağı ve karabiber ekleyip 45 dakika haşlayın. Soğan ve defne yapraklarını çorbanın içinden alın. Ayrı bir yerde yoğurt, yumurta, 1 çay kaşığı tereyağı ve unu iyice çırpın. Çorbanın suyundan 1-2 çorba kaşığı alıp, karıştırarak yoğurtlu malzemeye ekleyin ve karıştırın. Bu karışımı da karıştırarak çorbaya ilave edin. Ocaktan alıp, üzerine dövülmüş sarmısak, sirke ve limon suyu ekleyin. Tuzunu ayarlayıp karıştırın. Dilediğiniz şekilde süsleyip servis yapın.

Not: İşkembe çorbasının kokusunu hafifletmek için soğan, defne yaprağı ve karabiber eklemeyi unutmayın.