



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI

Tuğrul Şavkay

500 gr. kuzu işkembesi (temizlenmiş)

2,5 lt. su (10 su bardağı)

Tuz

30 gr. un (4 çorba kaşığı)

2 adet yumurta

50 ml. sirke (1/5 su bardağı)

100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)

1 çay kaşığı kırmızı pulbiber

2 çay kaşığı domates salçası

Temizlenmiş ve yıkanmış işkembeyi bir tencereye döşeyip, üzerine suyu koyun ve kaynamaya bırakın. İyice yumuşayınca kadar pişirip, tuzunu ekleyin. Pişen işkembeyi süzdürerek suyundan çıkarın, bir doğrama tahtası üzerine yerleştirin ve fındık büyüklüğünde parçalar biçiminde doğrayın.

İşkembenin suyundan bir kepçe alıp, unu sulandırın. Unlu suyu çorbaya katın, karıştırarak çorbayı ateşe oturtup kıvamı koyulaşınca kadar pişirin. Doğradığınız işkembeleri tencereye boşaltın ve 10 dakika daha pişirmeyi sürdürün.

Bir kaptan yumurtaları, sirke ve tuz ile birlikte çırpın. Çorbayı ateşten alın. Çorbanın suyundan biraz katarak yumurtalı terbiyeyi ılındırın. Çorbayı sürekli karıştırarak terbiyeyi çorbaya yedirin. Tencerenin kapağını kapatıp, 3-4 dakika dinlenmeye bırakın.

Bu arada bir tavada tereyağını kırmızıbiber ve salça ile ezerek kızdırın. Çorbanın üzerine biberli yağı gezdirerek servis yapın.

Not: İşkembenin suyunun daha lezzetli olması için içine birkaç diş sarımsak soğan, maydanoz dalları ve biraz ayçiçek yağı katabilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 04.07.2023