



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İŞKEMBE ÇORBASI

Malzeme :

500 gr. koyun veya dana işkembesi,
2 kahve fincanı sirke,
6 diş sarımsak,
1 kaşık yağ,
1 çay kaşığı kırmızı biber,
tuz.

Yapılışı:

- 1- İşkembeyi temizleyiniz.
- 2- Bir tencereye bolca su, tuz ve temizlenmiş işkembeyi koyup ateşe bırakınız.
- 3- Su kaynayınca kadar tencerenin kapağını kapatmayıp suyun üstündeki köpükleri bir kevgirle alınız.
- 4- Köpük kesilince tencerenin kapağını kapatıp işkembeler pişinceye kadar kaynatınız.
- 5- İşkembeler pişince tencerede de 7-8 bardak su kalınca tencereyi ateşten alınız.
- 6- İşkembeleri sudan çıkarıp küçük parçalara doğrayınız.
- 7- Tekrar tencereye koyarak 1-2 taşım kaynatınız.
- 8- Sarımsakları soyup azıcık tuzla havanda incecik doğunuz.
- 9- Doğulmuş sarımsakları sirke ile karıştırıp kaynayan çorbaya ilave edip hemen ateşten alınız.
- 10- Çorba kasesine boşaltınız.
- 11- Bir kaşık yağ tavadan eritip ateşten alınız.
- 12- Hemen içerisine kırmızı biberi döküp karıştırınız.
- 13- Kasedeki çorbanın üzerine yağı gezdirip servis yapınız.