



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İŞKEMBE ÇORBASI

2 koyun işkembesi veya 1 dana işkembesi  
14 bardak su  
3 adet yumurta  
1 adet limon  
1 baş sarımsak  
1 kaşık yağ  
kırmızı biber  
sirke  
un  
tuz

### HAZIRLANIŞI

İşkembelerin içini temizledikten sonra bir bıçakla iki yanı iyice kazınır Üstündeki siyahlıkları koparıp çıkarılır İki tarafına bol un serpilip çamaşır yuğurulur gibi ovulur. Bir müddet bırakılır İşkembe siyah bir su bırakır İyice yıkanıp üzerine bol tuz serpilir biraz bırakılır gene bol suyla yıkanır. İri parçalara ayrılıp 14 bardak suyla ateşe konur. Su miktarı yarıya inene kadar 5-6 saat kaynatılır. İşkembe pişince çok küçük parçalara kesilir ayrı bir kaptaki yumurtaların sarısı limonla karıştırılır ve yavaş yavaş çorbaya katılır. (İsteyen çorbasına sirke vs havanda dövülmüş sarımsak da koyarak yer. isteyen sade sirkeyle içer.)

---