



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İŞKEMBE ÇORBASI

Malzemesi:

1 koyun işkembesi
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı sirke
3-4 diş sarımsak
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin
kırmızı biber
tuz

Hazırlanışı:

Temizlenmiş olarak aldığınız işkembeyi evde önce soğuk su sonra sıcak su ile iyice 4-5 kez yıkayın. Soğuk su ile birlikte ateşe koyarak pişmeye bırakın. Piştikten sonra el büyüklüğünde parçalara ayırın ve sonra hepsini teker teker keskin bir bıçak ile kıyılırcasına doğrayın. Tekrar işkembeyi pişirdiğiniz suyun içine atın. Diğer tarafta unu 1 bardak su ile yavaş yavaş ezin. Top top olmamasına dikkat edin. İşkemenin suyundan 5 bardak suyu başka bir tencereye ayırın. Un karışımını da yavaş yavaş bu suya katın. Ateşe koyup kaynamaya bırakın. Pişinceye kadar devamlı karıştırın. Un kokusu gittikten sonra ineneğine yakın içine kıyılmış işkembeden biraz ayırarak katın. Kalan işkembeyi bir dahaki sefere çorba yapmak için saklayabilirsiniz. Diğer tarafta sirke, yumurta ve tuz ile dövülmüş sarımsakları çatala çarpın. İşkembe çorbasının sıcak suyundan kaşık kaşık içine dökerek sulandırın. Sonra hepsini birlikte çorbaya ilave edin.
