



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İŞKEMBE ÇORBASI

İşkembe, yağ, yoğurt, yumurta, sarımsak, limon tuzu (limon) biber malzemeleri ile yapılan işkembe çorbasının ilk aşaması işkembenin hazırlanmasıdır. Kolay temizlemek için bir gece bekletilir. İçi temizlenerek yıkanır, kaynar suda haşlanır, tekrar bıçakla kazınır. Ilık suya sokup çıkartılır. Kuvvetli ateşte pişirilir, ufak parçalar haline getirilir. Yağla öldürülen soğanlı suya salınır, pişeceğe yakın tuzu katılır. Yağda kavrulan domates veya salça, yoğurt, bir yumurta bir diş sarımsak, yarım limon suyu bir miktar sirke çarpılarak kaynayan çorbaya ilave edilir. Yağı ve biberi de katıldığımla yenmeye hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:40339 • adı:işkembe Çorbası • gönderen:hayriyeaydin • indirme tarihi:20.09.2024 - 17:47