



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI

½ kg işkembe
2 l su
4 yumurtanın sarısı
2 yemek kaşığı un ½ su bardağı sirke
7-8 diş sarımsak
50 g tereyağı

İşkembeyi iyice temizleyip yıkadıktan sonra, 2 litre suda iyice haşlayın. İşkembeyi alın, küçük küçük doğrayın, tekrar kendi suyunun içine atın. Yumurta sarıları, un, tuz ve 1 su bardağı suyu iyice çırpın, işkembenin suyundan ekleyerek ılıtın, kaynayan çorbanın üzerine ilave edin, 3-4 dakika kaynadıktan sonra ocağı kapatın. Tereyağında kırmızıbiberi yakın. Sarımsakları soyup iyice dövün sirkeyle karıştırın, çorbaya ilave edin. Çorbayı kasele aldiktan sonra, üzerlerine birer yemek kaşığı yağ gezdirin, sıcak servis yapın.

