



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İŞKEMBE ÇORBASI

Malzeme:

1 çorba kaşığı Tuz

4,5 litre su

1 çay bardağı Bizim Mutfak Un

1 su bardağı süt

2 çorba kaşığı Teremyağ

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

5-6 diş sarımsak

sirke

İşkembeyi iyice temizleyip yıkadıktan sonra bir tencereye aktarın, tuz ve su ilave ederek kaynamaya bırakın. Kaynama esnasında üzerinde biriken köpükleri bir kevgir yardımı ile alın. Un ve sütü bir kasede karıştırıp kaynamakta olan işkembe suyuna ilave edin. Teremyağ'ı eritip kırmızı pulbiberle tatlandırdıktan sonra servis tabağına aldığınız çorbanın üzerine gezdirin. İnce kıyılmış sarımsak ve sirke ile sıcak servis yapın.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020