



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI

Malzemeler:

1 kg. dana işkembe
1 kahve fincanı sirke
8 diş sarımsak
100 gr. margarin
kırmızı biber
1 fincan un
tuz

Yapılışı:

İşkembeler çok temiz bir şekilde yıkanır. El büyüklüğünde parçalar kesilip tencerenin içine konur. Ağzına kadar su doldurularak pişmeye bırakılır. Kaynayınca kadar üzerindeki köpükler kaşıkla alınır. 2 diş sarımsak kaynama suyuna ilave edilir. Pişen işkembeler sudan çıkarılır. Soğuyunca bir satır veya bıçak yardımıyla kıyılır. Tekrar suyunun içine atılır. Ateşe konur, 1 kahve fincanı un suyla ezilerek kaynayan çorbaya akıtılır. Tuz konur. Söndürülür. Kırmızı biber yağda hafif çevrilir. Kaselelere konan çorbaların üzerine azar azar dökülür. Az tuzla dövülmüş 6 diş sarımsak sirkeyle karıştırılır. İsteğe göre servis yapılır.

Not: Arzuya göre işkembe çorbası terbiyeli de yapılabilir.
