İŞKEMBE ÇORBASI

İçi tamamiyle boşaltılmış işkembeyi, son derece temiz yıkadıktan sonra, sıcak suya atıp kaynatmalıdır. Piştikten sonra, çıkarıp, işkembenin iki tarafını, içini dışını güzelce kazımalıdır. Bir müddet daha kaynattıktan sonra, işkembeyi maşa ile çıkarıp et tahtasında, et kıyar gibi kıymalıdır.
Tekrar tencereye koyup tuzunu ilâve etmelidir. Bu defa, ve birçok defa yıkamalıdır. Tekrar tencereye temiz su ile koyup, kaynayan suyundan bir mikdar başka bir kaba alınmalıdır. Ve iyi cins un ile bulamaç yapmalı ve bu bulamacı da kıyılmış işkembeyi havi tencereye, azar azar katarak ve çorbaya iyice yedirerek bir müddet daha pişirmelidir. Bu sırada, çorbaya konulması lâzım gelen salçayı koymalı, yahut çorbayı kâselere alıp, üzerlerine isteğe göre, gerek yumurtalı terbiye ve kara biberi, yahut sarımsaklı sirke terbiyesiyle, aşağıdaki çarşı kırmızı biber salçası konarak, sıcak sıcak sofraya sunulmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:56435 • adı:İŞKEMBE ÇORBASI • gönderen:sabaat • indirme tarihi:19.08.2025 - 05:02