



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI

Malzemeler:

Yarım ay bardağı un,
7-8 bardak su,
2 yemek kaşığı margarin,
2 adet yumurta sarısı,
1 adet limon,
2 diş sarımsak,
isteğıe göre kırmızıbiber,
yeterince tuz
Çok iyi temizlenmiş orta büyüklükte bir koyun işkembesi.

Hazırlanışı:

İşkembeyi geniş ve rahat bir lavaboda musluğun altına tutup bol su ile iyice temizlendiğıinden emin olana kadar yıkayalım. Büyük bir tencerede su kaynatıp işkembeyi içine koyalım. Kaynamış suya koyduğumuz işkembeyi tahta bir kaşıkle birkaç dakika suda dolandırdıktan sonram çıkartalım. Sıyırma işlemini iyi yapabilecek bir bıçakla temizlendiğıinden emin olana kadar kazıyalım ve birkaç defa daha yıkayalım. İyice temizlenmiş işkembeyi su ile doldurduğumuz tenceremize koyup ateşte pişirelim. Pişmiş işkembeyi başka bir yere alıp arzu ettiğimiz büyüklükte kıyalım. Kıyılmış işkembeyi, 7-8 bardak su ilave ettiğimiz başka bir tencereye alıp kaynattıktan sonra ateşten indirelim. Ayrı bir tavada yağı erittikten sonra unu koyup hafifçe kavuralım. Hazırladığımız karışımı tenceredeki suyu-muza yavaşça karıştım karıştım yedirerek ilave ettikten sonra tuzunu koyup kaynatalım. Yeterli derecede kaynadıktan sonra tencereyi ocaktan indirelim. Hazırladığımız limonumuzu ve iki adet yumurta sarısını derince bir kâsede iyice karışıncaya kadar çırpalım. Limon ve yumurta sarısından yaptığımız bu karışımın içersine işkembenin suyundan birkaç kaşıık ilave ederek tekrar yedirinceye kadar karıştıralım. Hazırladığımız bu malzemeyi karıştım karıştım orbamızın içine aktaralım. Tenceremizi tekrar ocağın üzerine alıp tam kaynamadan hafifçe kabarmaya başlayınca ateşten indirelim. Limon suyu, sirke, sarımsak ve kırmızıbiber ilave ederek karıştıralım ve servise sunalım.