



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İŞKEMBE ÇORBASI

2 adet yumurta sarısı
7 diş sarımsak
1 yemek kaşığı kırmızıbiber
1 tutam tuz
6 su bardağı su
2 yemek kaşığı un
1,5 kahve fincanı sirke
6 Kg. dana işembesi
2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Temizlenen işkembe bir tencereye konur, tuz eklenerek su ile kaynatılır. Kaynarken biriken köpükler alınır. köpükler bitince tencerenin kapağı kapatılır. İşkeme iyice yumuşayınca kadar kaynatmaya devam edilir ve sudan çıkarılarak küçük parçalar halinde doğranır, tekrar tencereye aktarılır. Ayrı bir kaptaki yumurta sarısı, un ve limon tencereden alınan bir veya iki kaşık işkembe suyuyla iyice çırpılarak karıştırılır. Terbiye tencereye azar azar, karıştırılarak eklenir. çorbaya dövülmüş sarımsakla sirke eklenip bir taşım daha kaynatılır, üzerine ayrı bir tavada eritilen sana margarin ve kırmızıbiberle sos gezdirilerek sıcak servis yapılır.

