



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İŞKEMBE ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 4 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Adet limon
- 4 Yemek Kaşığı un
- 1 Adet koyun veya dana işkembesi
- 2 Diş sarımsak

İşkembeyi, büyük bir tencereye alalım, üzerine üstüne taşacak şekilde su ilave edelim işkembeyi haşlanmaya bırakalım. Biz bu arada, terbiyesini hazırlayalım, bunun için çukur bir kaseye yoğurdu alalım. Üzerine limon suyu, un ve soğuk su ilave edip karıştıralım, azar azar sıcak su katalım iyice karıştıralım. Haşladığınız, işkembeyi çıkaralım, ılınca kesme tahtasında küçük küçük doğrayalım ve tencereye alalım. Üzerine terbiyesini yağ ve tuz ilave edelim, bir süre daha pişirelim. Sos için, sarımsakları havanda dövelim, dövülmüş sarımsağın içine sirke ve pul biber ilave edelim. Pişen İşkembe Çorbasını servis tabağına alalım, servise sunalım sosunu herkes terciğine göre alabilir.