



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

300 g dana veya koyun işkembesi

1 şirdan

2 yemek kaşığı tereyağı

1.5 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı kırmızı biber

4 yemek kaşığı un

Terbiyesi için:

½ su bardağı sirke

6 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

İstenirse Yumurta limon terbiyesi için:

2 yumurta veya

4 yumurta sarısı

4 yemek kaşığı limon suyu

½ ılık çorba suyu

Hazırlanmış işkembe ve şirdan bol su ile ateşte kaynamaya bırakılır.

Üzerinde biriken köpük alınarak kapağı kapatılır yumuşayınca kadar haşlanır.

Üzerinde biriken yağı alınarak ayrılır.

İşkembe ve şirdan, haşlama suyundan çıkartılarak küçük parçalar şeklinde doğranır.

Ayrı bir tencerede tereyağıla un sarartılmadan hafifçe kavrulur.

Süzdürülmüş işkembenin haşlama suyu eklenir, un kokusu gidinceye kadar sürekli karıştırarak pişirilir.

Doğranmış olan işkembe ve şirdan parçaları kaynamakta olan çorbaya eklenir.

Limon yumurta terbiyesi ve tuz eklenerek ateşten alınır.

Servis tabağına alındıktan sonra üzerine kızdırılmış biberle yağ gezdirilir.

Ezilmiş sarımsak ve sirkeyle birlikte servis yapılır.

Not: İşkembe çorbasının yapım şekli yörelere göre farklılık göstermekte olup sadece işkembenin kullanıldığı uygulamalar da vardır. Bazı uygulamalarda; un kavrulmadan, yumurta, limon suyu ve ılık çorba suyuyla ezildikten sonra çorba suyuyla birlikte karıştırılarak pişirilmektedir. Ayrıca bazı yörelerde nohut haşlanmış olarak işkembe çorbasına ilave edilmektedir. Sektörde yapılan uygulamalarda ise işkembenin haşlama suyu kullanılmamakta, sadece yağı dondurulduktan sonra alınarak çorbada kullanılmaktadır. Türk mutfağındaki yöresel uygulamalar amaç olarak alındığından en çok uygulanmakta olan şekli yukarıda verilmiştir. İstenirse yumurtalı ve limonlu terbiye kullanılmayabilir. Sadece sirke ve sarımsakla servis yapılabilir.



