İŞKEMBE ÇORBASI :

Malzeme :
750 gr. dana işkembesi
20 bardak su ve bir çorba kaşığı tuz
Bir fincan sirke
3 yumurta sarısı
1 limon
1,5 fincan un
2 çay kaşığı kırmızı biber
4 diş sarımsak
3 yemek kaşığı sade yağ «Tercihan tereyağı»

Yapılışı:
Dana işkembesi hafif sıcak suda dikkatle ve iyice yıkanarak ve sonra da kazınarak temizlenir. Sakız gibi olunca 20 bardak su ile birlikte büyük ve derin bir tencerede 5 saat kadar kaynatılır. Kaynama esnasında suya bir kaşık da tuz atılır ve hasıl olan köpükler zaman zaman bir kepçe ile alınır. Artık köpük çıkmaz olunca tencerenin kapağı kapatılarak kaynama devam eder. Bu esnada ateş de hafifletilir. İşkembe iyice pişip yumuşaymca dışarı alınır ve tercihan bir tahtanın üzerinde keskin bir bıçakla ince ince kıyılır. Bunlar tekrar suya atılarak kaynamaya bir süre daha «yarım saat kadar» devam etmelidir. Çorba içine sirke ve sarımsak ilavesi ile böyle servise konabilir fakat, terbiyelisi çok daha leziz olur. Terbiye için yağ ve un bir kapta unun kokusu çıkana kadar kavrulur «4 dakika kadar» sonra buna çorbanın suyundan bir iki kepçe ilave edilerek karıştırılır ve 10-15 dakika kadar ayrıca kaynatılır. Bu kaynama sırasında üç yumurta sarısı ve bir ufak limon suyu bir bardak kadar su ile iyice çırpılarak halledilir ve neticede kaynamakta olan unlu çorba suyuna azar azar «ateşten alınarak ilave edilir ve bu esas çorbaya katılarak üç beş dakika daha kaynatılıp ateşten alınır. Üzerine içinde sarımsak karıştırılmış sirke ve kırmızı biberli kızgın yağ ilave edilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:9885 • adı:İŞKEMBE ÇORBASI • gönderen:Seval Hoşgör • indirme tarihi:18.04.2024 - 05:35