



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI (SAMSUN)

350 gram işkembe
1 yemek kaşığı un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 kahve fincanı sirke
4 diş sarımsak
Tuz

İşkembeyi iyice temizleyin.
Parça parça doğrayıp tuzlu suda haşlayın.
İyice pişince süzüp ince ince doğrayın.
Suyunu ayrı bir kaba alın.
Unu sıvı yağda kavurun.
Pembeleşince içine işkembeyi ve ayırdığınız haşlama suyunu ilave edip kaynatın.
Sirkeyi ve dövülmüş sarımsağı kaynayan işkembenin içine konup pişirmeye devam edin.
İyice piştikten sonra ateşten alın.

