



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İŞKEMBE KÖFTESİ

Yarım kg dana işkembe
1 su bardağı nohut
1 şişe maden suyu
5 çorba kaşığı un
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Temiz işkembe düdüklü tencereye konur, nohut ve üzerini 2 parmak geçecek kadar su eklenir. Kapağı kapatılır, pım çıktıktan sonra kısılır, 35 dakika haşlanır. Sonra işkembe sudan alınır ve kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır. Haşlama suyundan nohutlar, kevgirle alınır, ezilir. Üzerine ezilmiş sarımsak, maden suyu, un, 1 çay bardağı haşlama suyu, tuz eklenir, çırpılır. Doğranan işkembeler bu karışıma batırılır, iki yüzü sıvıyağda kızartılır.