



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE TAVASI

Tuğrul Şavkay

1 kg. dana işkembesi (temizlenip, el büyüklüğünde parçalara ayrılmış)
200 gr. tereyağı (13 çorba kaşığı)
300 gr. yoğurt ya da 1 su bardağı un ya da 3 adet çırpılmış yumurta

Dana işkembesi parçalarını yıkayıp tencereye koyun. Üzerlerini aşacak kadar su içinde iyice yumuşayınca kadar haşlayın ve süzdürerek sudan alın.

Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca işkembe parçalarını yoğurda, una ya da çırpılmış yumurtaya bulayıp, tavaya yerleştirin.

Her iki yanını da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alıp bir tabağa aktarın. Üzerlerine kızartma yağından ve pişme suyundan gezdirerek servis yapın.