



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE YAHNİSİ

500 gram işkembe
100 gram Ayçiçek yağı
50 gram tereyağı
1 adet kuru soğan
80 gram salça
1 adet domates
100 gram nohut
5 gram pul biber
3 gram tuz
3 gram karabiber
3 diş sarımsak
10 gram sirke

İşkembeleri yıkandıktan sonra yarım saat sirkeli suda bekletelim, tekrar yıkayıp düdüklü tencereye alalım. Üzerine su ekleyip 25 dakika kısık ateşte suyunu pişirelim. İşkembeleri sudan alıp kuşbaşı şeklinde doğrayalım suyunu dökmeyin. Yemeklik doğranmış soğanları ve yağları düdüklü tencereye alıp kavuralım ve salçayı ekleyelim kavurmaya devam edelim. Üzerine kabuğu soyulmuş domates ve küçük kıyılmış sarımsakları ekleyelim. Üzerine ıslatılmış nohut ve işkembeyi de ekleyelim. Baharat ve tuzunu ilave edip işkembeyi haşladığımız suyu da ilave edip düdüklünün kapağını kapatalım 45 dakika pişirelim yemeğimiz hazır.

Not: Dilerseniz servis esnasında sirke ekleyebilirsiniz.

