



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE YAHNİSİ

1 dana işkembesi
2 soğan
5 çorba kaşığı margarin
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 kereviz
3 havuç
2 pırasa
1 defne yaprağı
1 demet maydanoz
2 çorba kaşığı salça
1/2 limon
biraz tuz
yeterince su
karabiber

İşkembe temizlenip yıkandıktan sonra bir tencereye konur. Su, bir soğan, zeytinyağı, sarımsak, tuz ve limon da ilâve edilir, kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca üzerinde oluşan köpüğü alıp atılır, Tencerenin kapağı kapatılır. İşkembeler iyice yumuşayınca kadar pişirilip indirilir. Sonra da ince ince kıyılır. Soğan, havuç, kereviz ve pırasa ayıklanıp doğandıktan sonra salça ilâve edilir. 1 - 2 dakika sonra da işkembeler, tuz, biber ve 4 bardak da işkembe suyu ilâve edilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte iyice yumuşayıp pişinceye kadar pişirilip indirilir. Üzerine incecik kıyılmış maydanoz serpilip servis yapılır.