İŞKEMBE YAHNİ

1/2 kg kuzu işkembe
Yeteri kadar su
2 kahve fincanı üzüm sirkesi
20 adet tane karabiber
1/2 kg mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı silme un
1 çay bardağı krema
2 adet orta boy soğan
4 çorba kaşığı sıvı yağ
3-4 diş sarımsak
1 kahve fincanı üzüm sirkesi
Tuz
Pul biber

Temizlenip doğranmış işkembeyi, üzerini geçecek kadar su ve sirkenin yarısını ekleyerek bir gece buzdolabında bekletin. Daha sonra suyunu süzüp yıkayın ve üzerini örtecek kadar su, tuz ve karabiber ekleyip bir buçuk saat pişirin. İnce doğranmış mantarları tereyağında kavurun, unun yarısını ekleyip biraz daha kavurun. Kremayı da koyup işkembeye katın, iki dakika pişirip ocağı kapatın. Halka doğranmış soğanı kalan una bulayıp sıvı yağda kızartın. Dövülmüş sarımsağı sirke ile karıştırıp işkembeye katın, kızarmış soğan ve pul biberle süsleyin.

Fotoğraf "türkkan" tarafından gönderildi. 03.02.2016