



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İŞKEMBE NASIL TEMİZLENİR

İşkembeyi temizlerken kokunun elinize geçmemesi için dilerseniz eldiven kullanabilirsiniz. İlk olarak işkembeyi soğuk suyla birkaç defa yıkayın. En az 5-6 defa yıkanmalıdır. Ardından bir tencerede suyu kaynatın ve içine 1 yemek kaşığı karbonat ekleyip karıştırın. Yıkadığınız işkembeyi kaynayan suya koyun ve birkaç dakika bekletip çıkarın.

Bunun 1-2 dakika bekletmek yeterli olacaktır. Eğer işkembeyi karbonatlı kaynar suda fazla bekletirseniz sertleşebilir. İşkembeyi sudan alınca uygun bir kesme tahtasının üzerine alın ve üst kısımdaki tabakayı sıyırın. Ardından bol su ile tekrar yıkayın ve haşlayın. İşkembe temiz olduktan sonra tarifinize göre dilediğiniz şekilde kullanabilirsiniz.