



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İŞKEMBENİN TEMİZLENMESİ

- 1- İşkembelerin yüzünü ve tersini bol suyla 3-4 defa yıkayınız.
 - 2- Yıkanmış işkembeleri bir tencereye koyup üzerine çıkacak kadar su koyup el dayanabilecek sıcaklığa kadar ısıtınız.
 - 3- İşkembe ısınırken arada bir alt-üst ediniz.
 - 4- İşkembelerin pürtükleri soyulmağa başlarken tencereyi ateşten alınız.
 - 5- İşkembeleri sudan çıkarıp düz bir yüzeyde bıçakla temiz bir fırçayla işkembenin pürtüklerini temizleyiniz.
 - 6- Tekrar 3-4 defa suyla yıkayıp istediğiniz yerde kullanınız.
-