



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İŞKEMBE NASIL TEMİZLENİR

Önce işkembelerin yüzünü ve içini bol suyla 7 kere yıkayınız. Yıkanmış işkembeleri bir tencereye koyup, üzerine çıkacak kadar su dökünüz. Sonra, el dayanabilecek sıcaklığa kadar ısıtınız. İşkembe ısınırken arada bir alt-üst ediniz. İşkembelerin pürtükleri soyulmaya başlarken tencereyi ateşten alınız. İşkembeleri sudan çıkarıp düz bir yerde bıçakla (veya temiz bir fırçayla) pürtüklerini temizleyiniz. Tekrar 7 kere bol suyla yıkayınız.
