



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBENİN ÇOK KOLAY TEMİZLENMESİ

İşkembe yüzeyini çok sıcak suda kazıyarak kazımak oldukça bilinen ve çok zor bir yöntemdir. Eliniz yanarak ne kadar kazırsanız kazıyın muhakkak pislik kalır.

Çok kolay olan usulü ise kireç kaymağı kullanmaktır bunun için;

- # Kesilmiş kurban işkembesi boşaltılarak içi iyice yıkanır.
- # Limon büyüklüğünde kireç kaymağı 1 bardak suda eritilerek çok koyu kıvamda bir kireç suyu elde edilir.
- # İşkembenin iç kenarı tezgaha yayılarak hazırlanan kireç suyu içine iyice yayılır.
- # İşkembe katlanarak bir naylon torbaya konur, torbanın ağzı kapatılarak 15 dakika bekletilir.
- # 15 dakika sonra torbadaki işkembe tekrar tezgaha yayılarak bir bıçakla içi kazınır.
- # Kazıma işleminden sonra iyice yıkanarak kaldırılır.

Bu tür temizliğin avantajları;

- # Çok kolay kazınır, zamanınızı almaz.
- # Temizlik yaparken sıcak suya gerek yoktur, eliniz yanmaz ve işkembe pişmez.
- # Kireç çok iyi bir temizlik maddesidir, hem işkembenin mikroplarını öldürür, hem bozulmasını önler, hem de kötü kokusunu alır.

Not: Naylon torbanın içinde 15 dakikadan fazla bekletilmemelidir.