



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYOL USULÜ İŞKEMBE ÇORBASI

- 1 kg işkembe (temizlenip haşlanmış)
- 400 gr (2 su bardağı) tavuk suyu
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 defne yaprağı
- 3 orta boy soğan (1'i bütün bırakılmış, 2'si ince doğranmış)
- 4 domates (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış ve ince doğranmış)
- 2 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber

İşkembeyi 3X3 cm boyutlarında iri parçalar halinde doğrayınız.

Büyük bir tencereye tavuk suyu, kekik, defne yaprağı, bütün soğan ve işkembeleri koyup orta ateşte pişiriniz.

Kaynamağa başlayınca ateşin altını kısıp 1 saat daha, işkembe yumuşayıncaya kadar pişiriniz.

İşkembeleri delikli kepçeyle alıp, bir kenarda sıcak olarak bekletiniz.

Domates, domates salçası ve doğranmış soğanları tenceredeki işkembe suyuna ekleyerek, 30 dakika ağır ateşte pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp derin bir kabın üstüne oturtulmuş süzgeçten süzünüz. Bir kaşığın tersiyle domates ve soğanları ezerek süzgeçten geçirip sularını çıkarınız.

İşkembeleri ve süzölmüş sosu tekrar tencereye koyup tuz ve biberi ekleyerek, 20 dakika ağır ateşte pişiriniz. Çorbanızı ısıtılmış bir kaseye aktarıp servis ediniz.