



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAŞARLI İŞKEMBE

- 1 kg işkembe
- 2 adet domates
- 1 çorba kaşığı salça
- 1,5 su bardağı işkembe suyu
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı kaşar rendesi

İşkembe iri doğranır, düdüklüde 45 dakika haşlanır. Suyundan alınır. Bir fırın kabına aktarılır. Diğer tarafta rende domates, salça, ezilmiş sarımsak, tuz ve işkembe suyu iyice karıştırılır. İşkembenin üzerine gezdirilir. Kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşar eriyene kadar pişirilir.