LOKANTA USULÜ İŞKEMBE ÇORBASI

1 kilogram işkembe
1 çay bardağı sirke
2 litre su
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4-5 diş sarımsak
Terbiyesi için:
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı sirke
1 adet limon
Üzeri için:
Tereyağı
Toz kırmızı biber

İşkembeyi avuç içi büyüklüğünde parçalara ayırıp bol suyla güzelce yıkayın.
Bir yıkama kabına aldığınız işkembelerin üzerine yarım çay bardağı kadar sirke koyun.
Üzerine sıcak su gezdirdiğiniz işkembeleri 40 dakika kadar bu şekilde bekletin.
Bu sürenin sonunda işkembeleri bol suyla durulayıp düdüklü tencereye alın.
Üzerini geçecek kadar su içinde 45-50 dakika haşladığınız işkembeleri süzüp yeniden suya koyun ve 15 dakika daha haşlayın.
Bu esnada geniş bir tencerede sıvı yağı kızdırın.
Unu bu yağda kavurup içine işkembenin haşlama suyundan 3-4 kepçe kadar ilave edin.
1,5 litre de sıcak su ekleyip kaynatın.
Haşladığınız işkembeleri küçük küçük doğrayıp kaynayan unlu suya ekleyin.
Sarımsakları da ezip ilave ettikten sonra 10 dakika kadar kaynatın.
Bu sırada çorbanın terbiyesini hazırlayın.
Geniş bir kasede un, yoğurt, yumurta sarısı, limon suyu ve sirkeyi çırpın.
Çorbadan 1-2 kepçe kadar alıp terbiyeyi ılıştırdıktan sonra çorbanıza ekleyin.
İyice karıştırdığınız çorbayı altını kısıp 5-10 dakika daha pişirin.
Çorbayı kaselere bölüştürüp üzerine kızgın biberli tereyağı gezdirin.
Servis ederken ekstra limon, sirke ya da sarımsak ekleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:147820 • adı:Lokanta Usulü İşkembe Çorbası • gönderen:akraba • indirme tarihi:25.05.2024 - 04:09