



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKANTA USULÜ İŞKEMBE ÇORBASI

1 yumurta
1 kg işkembe
1 soğan
½ limon
1 limon suyu
4 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
5 diş sarımsak
Tuz

Güzelce yıkanmış işkembe bir düdüklü tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyip kaynamaya bırakın. Kabuğu soyulmuş bir bütün soğanı ve yarım limonu tencereye ekleyin. Tuzunu da eklediğiniz çorbayı yaklaşık 45 dakika kadar haşlayın. Haşlanan işkembe süzün ve kare kare olacak şekilde doğrayın. Ayrı bir kaba yoğurt, limon suyu, un ve yumurtayı ekleyip güzelce çırpın. Bir tencereye tereyağını alıp eritin, ardından unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Üzerine süzdüğünüz işkembe suyunu ekleyin. Yoğurtlu karışıma kaynayan işkembe suyundan ekleyin ve çırpın. Bu karışımı yavaş yavaş tencereye dökün ve güzelce çırpmaya devam edin. Son olarak içerisine kare kare kestiğiniz işkembe ve sarımsağı da ekleyip pişmeye bırakın. Lokanta usulü işkembe çorbası tarifi hazır.

