



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEBAPÇI USULÜ İŞKEMBE ÇORBASI

600 gram dana ya da genç sığır işkembesi

2 adet bumbar

16 bardak su

Tuz

ÜSTÜNE:

2 kahve fincanı sirke

8 diş sarımsak

30 gr. margarin (1 1/2 çorba kaşığı)

1 çorba kaşığı kırmızı biber

1 Bir büyük tencereye; 16 bardak su, 1 silme çorba kaşığı tuz, içleri temizlenmiş iyice yıkanmış ve küçük doğranmış iki adet bumbar ile, kazınırcasma temizlenmiş ve yıkanmış 600 gr. işkembe koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı ve suyun ısınması ile üstüne biriken köpükleri delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve işkembeler iyice yumuşak bir hal alınca kadar küçük ateşte aşağı yukarı 5-6 saat pişmeye bırakmalıdır. (İşkembeler piştikten sonra tenceredeki suyun ancak 8-9 bardak arasında gelmesi gerekir. Eksik ise bir miktar âdi su ilâve ederek 9 bardağa çıkarılmalıdır).

2 Pişince; işkembeleri tencereden çıkartarak, bunları çok küçük parçalara doğramalı ve tekrar tencereye atarak, bir taşım daha kaynattıktan sonra çorbayı kâseye almalı ve buna dövülmüş sarımsak ile 2 kahve fincanı sirke ilâve etmeli ve üstüne de, az kızdırılmış ateşten alınmış ve içine bir silme çorba kaşığı kırmızı biber katılmış bir buçuk silme çorba kaşığı yağ gezdirdikten sonra servis yapılmalıdır.