



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEBAPÇI USULÜ İŞKEMBE ÇORBASI

Temizlenmiş işkembeı haşlayıp kıydıktan sonra bir kâseye gereği kadar simit ya da ekmek doğrayıp işkembenin suyunu sıcak sıcak geçırıp bir dakika bırakınız, kepçe ile üstüne basarak suyu süzüp yeniden işkembenin sıcak suyunu koyup tekrar süzünüz. Bunu bir kez ıslatıp süzdükten sonra üzerine kıydığınız işkembeı düşeyiniz, tuzunu ekıp sarımsaklı sirke gezdiriniz. Sonra bir kuşhaneye 2-3 yumurta kırıp üstüne bir kepçe işkembe ile biraz limon suyu ilâve edıp hafif ateş üstünde köpürünceye kadar çalkalayınız. Sonra bu terbiyeyi işkembenin üstüne döküp, biberli yağdan bir miktar gezdirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:52256 • adı:KEBAPÇI USULÜ İŞKEMBE ÇORBASI • gönderen:A.L.O. • indirme tarihi:03.04.2025 - 14:43