



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEBAPÇI USULÜ İŞKEMBE ÇORBASI

Lokantada işkembe çorbaları, büyük kazanda işkembe kaynatılırken, suyun yüzünde hasıl olan yağları alırlar. Ve dövülmüş kırmızı biberle, bir tavada karıştırarak yakarlar ve süzgeçten geçirirler. İşte bu salçadan, her kâseye biraz gezdirirler. Bu sade nev'idir.

Bir de, bu çorbanın tam tertibi vardır. Bu da havanda dövülmüş sarımsak başlariyle bir sirke mahlûlü yapıp çorbaya katmak ve üzerine, yine bu biberli salçadan gezdirmektir. Tiryakiler, bu tam tertibe bayılırlar.

Evlerde ise, yumurtalısını tercih ederler. Bu terbiye, yumurta sarısiyle birlikte dövülmüş (çalkalanmış) limon suyundan ibarettir.

Şayet, biberli isteniyorsa karabiber de konur.
