



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY İŞKEMBE ÇORBASI

1 Su bardağı Et Suyu
2 Diş Sarımsak
Yarım Çay bardağı Sirke
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
3 Çorba Kaşığı Un
Kırmızı Pul Biber
Su
Tuz

Çorbamızı hazırlayabilmek için tencereyi ocağın üzerine koyup tereyağını erittikten sonra unu çırpma teliyle sürekli karıştırarak 2-3 dk. kavuruyoruz. Üzerine önce soğuk suyu ve et suyunu ardından da sıcak suyu ilave edip karıştırarak kaynatıyoruz. Kıvamını ayarladıktan sonra tuzunu, sirkesini ve ezilmiş sarımsağı koyup bir taşım kaynattıktan sonra işkembe çorbamız servise hazırdır.

Not: Acılı seviyorsanız üzerine pul biber, toz kırmızıbiber koyabilirsiniz. İşkembe çorbasını hazırlamak ve pişirmek gerçekten zahmetlidir. Bu çorba hem işkembe seven misafirlerinizi mutlu edecek hem de sizi yormayacak. İsterseniz bu çorbanın içine haşlanmış ve doğranmış işkembeleri de ekleyebilirsiniz.