



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY İŞKEMBE ÇORBASI

1 kg. dana işkembesi
2 kaşık un
2 çorba kaşığı yağ
3-4 diş sarımsak
2 kahve fincanı sirke
Yarım kahve kaşığı kırmızı biber
Tuz

İşkembe yıkanır. Bir avuç tuzla tuzlanıp iç içe geçirilip, bir kaç saat bırakılır. Sonra bıçakla iyice kazınıp bol su ile yıkanır. 8-10 bardak su ile düdüklüde iyice haşlanır. Soğuyunca ince ince kıyılır. Yağ ile un hafif pembe kavrulur. Kıyılmış işkembe ve haşlama suyu konup 2-3 taşım kaynatılır. Üzerine kırmızı biberli yağ gezdirilerek dökülür. Sarımsaklı sirke ile servis yapılır.

