



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY İŞKEMBE ÇORBASI

300 gr jöle işkembe

2 kaşık un

Terbiye için:

Yarım limon suyu

1 yumurta sarısı

Üzeri için:

2 kaşık tereyağı

Kırmızıbiber

Jöle işkembeyi yeterince suyla tencereye koyup işkembeler yumuşayınca kadar kaynatın. 2 kaşık unu suda açıp kaynayan çorbaya ekleyin tuzunu atıp koyuylaşınca ateşten alın ve hemen yumurta sarısı-limon terbiyesi yapın, daha sonra tereyağı kızdırıp servis yapın.