



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM SOSLU İŞKEMBE

125 ml krem
5 yemek kaşığı buke garni
3 adet soğan
750 gr hazır işkembe
Aldığı kadar tuz
500 ml süt
1 demet maydanoz
6 yemek kaşığı un
Aldığı kadar taze çekilmiş karabiber

Ön hazırlık olarak işkembeleri iri, soğanı ise piyaz doğrayın; maydanozu ince kıyın. İşkembeleri ve soğanı bir tencereye koyun. Üzerlerini örtecek kadar soğuk su ilave edin. Tuz ve biberini serpin. Buke garniyi ilave edin. Harlı ateşte bir taşım kaynatın. Kaynar kaynamaz ateşi kısın ve işkembeleri ağır ateşte, yumuşayınca kadar, yaklaşık 1 saat pişirin. Bu arada sosu hazırlayın. Bunun için 3 çorba kaşığı Sana ve 6 çorba kaşığı un ile bir meyane hazırlayın. Meyaneyi bir kenara alıp ılınmaya bırakın. Bu arada sütü bir taşım kaynatın. Meyane ılınca tencereyi tekrar ateşte koyun ve ısıtılmış sütü azar azar ilave edip, pürüzsüz bir karışım elde edinceye kadar çırpma teliyle ya da tahta bir kaşıkla karıştırın. Sosu ağır ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Kremayı sosa ilave edin ve son 10 dakika kremayı sosla birlikte pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve içine kalan 2 çorba kaşığı Sana'yı ekleyin. Sosu bir kenara alın. İşkembeleri süzdürerek tencereden alıp, soşa katın. Birkaç dakika sosla birlikte pişirin. Krem soslu işkembeyi önceden ısıtılmış derin bir servis kabına alın. Üzerine kıyılmış maydanozu serpip, dilediğiniz garnitür ile sıcak olarak servis yapın.