LİMONLU HAVUÇLU İŞKEMBE

1 kg. Dana İşkembesi
8 diş Kastamonu Sarmısağı
1 su bardağı Sirke
1 baş Kuru Soğan
1 adet Havuç
2 adet Limon
2 çay kaşığı Kırmızı Pul biber
1 su bardağı İşkembenin pişen kendi su
1/2 su bardağı eritilmiş sana klasik(margarin)
1 tatlı kaşığı Tuz

İşkembeyi soğuk suda 1 saat kadar bekletiyoruz.Üzerindeki pütürlü ve süngerimsi kısımlarını keskin bir bıçak yardımı ile temizliyoruz. İyice yıkayıp Düdüklü Tencereye koyuyoruz.
İlk düdük ikazından sonra orta ateşte 5 dakika kadar daha kaynatıp altını kapatıyoruz.Bu ilk kaynama suyunu döküyoruz.Kuru soğanı bütün olarak,havuçun üzerini kazıyıp 3-4 parça halinde,limonları dilimleyerek, 4 diş sarmısağıda ikiye bölerek doğruyoruz. İşkembe ile yeniden kaynatıyoruz.Ancak bu pişirme yaklaşık bir saat olmalıdır.İşkembe yumuşacık olana kadar pişirilmelidir.
Pişirme bittikten sonra,işkembeyi bir parmağın iki boğumu ebadında sıcak sıcak kesiniz.Pişirdiğiniz sıcak suyun içerisinde 1 gün bekletiniz. Servise sunarken üzerine havanda tuzla dövülmüş 4 diş sarmısağı ,sirke, sana klasik margarini ve en sonda pul biberi ilave ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:90118 • adı:Limonlu Havuçlu İşkembe • gönderen:AYŞEGÜL ALSAN • indirme tarihi:06.05.2025 - 07:34