



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ İŞKEMBE ÇORBASI

Yarım kg koyun işkembesi
1 ay bardağı yeşil mercimek
1 ay bardağı tel şehriye
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
2 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
4 diş sarımsak

İşkembe doğranır, düdüklüde 25 dakika kadar haşlanır. Mercimek ayrı bir yerde yumuşayana kadar haşlanır. Bir tencereye suyu ve tuzu konur. Kaynayınca tel şehriye atılır, şişene kadar pişirilir. Üzerine suyundan alınmış işkembe ve mercimek eklenir. Bir taşım kaynatılır. Sevis sırasında yakılmış tereyağı biber ve ezilmiş sarımsak katılır.