



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYANELİ İŞKEMBE ÇORBASI

Malzeme

Bir koyun işkembesi
3 büyük yemek kaşığı yağ
4 kaşık un
5 diş sarımsak
1 çay bardağı sirke
1 tatlı kaşığı kırmızı biber.

Hazırlanışı:

İşkembeyi güzelce temizleyip yıkadıktan sonra tencereye bol su ile birlikte işkembeleri bütün olarak koy ve içine bir baş soğan at ve yarım saat haşlamaya bırak. Haşlandıktan sonra ayrı bir kaptaki 2 yemek kaşığı yağ ile 4 kaşık unu hafif ateşte kavurarak meyane yap. Bu meyaneyi soğuk su ile bulamaç haline getir ve haşlanan işkembeleri, işkembe suyunun içinden çıkarıp yapmış olduğunuz meyaneyi ocağın üzerinde karıştırarak işkembe suyunun içine ilave et. Diğer tarafta da ince ince kıyılmış işkembeleri bu suya ilave et ve kaynayana kadar karıştır. 10 dakika piştikten sonra ocagınaltını kapa. Ayrıyeten bir kabın içinde kalan bir kaşık yağı erit ve içine biraz kırmızı biber ilave et. İşkembe çorbaları servis yapıldıktan sonra üzerine kızdırılan yağ ile biber gezdirilir. Ayrıca dövülmüş sarımsak sirke ile karıştırılır ve arzu edenin tabağına yeteri kadar konur.