



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU İŞKEMBE ÇORBASI

Yarım kilo sığır işkembesi
1 su bardağı nohut (Akşamdan ıslatıp haşlayın)
3 adet yumurta sarısı
1 adet soğan
1 adet havuç
Yarım bardak ayçiçek yağı
1 bardak yoğurt
3 kaşık un
1 limon suyu
Tuz
Kırmızı biber.

İşkembeyi yıkayıp bir tencereye koyun. Soğanı ve havucu bütün olarak ilave edin, 15 su bardağı su ilave edip yeteri kadar tuzunu koyun. Sıvı yağı da ilave ettikten sonra altını yakın ve bir saat pişirin. Pişen işkembeyi sudan çıkarıp ufak ufak doğrayıp kendi suyuna katın ve altını hafif yakın. Yoğurtu ve unu çırpıp 3 yumurta sarısını da ilave ederek sulandırın ve işkembenin üzerine koyun. Biraz daha kaynattıktan sonra pişmiş nohutu da ilave edin. Daha sonra ayrı bir kaptaki kırmızı toz biberi yağda yakıp üzerine dökün. Çorbanız hazır.