PEYNİRLİ İŞKEMBE ÇORBASI

Malzemesi:
1,5 kg, işkembe
10 bardak su
yarım baş sarımsak
yarım kaşık tuz
3,5 kaşık margarin
3 soğan
4 domates veya bir buçuk fincan salça
2 kahve kaşığı karabiber
6 bardak işkembe suyu
1 tatlı kaşığı tuz
yarım bardak gravyer peyniri rendesi

Hazırlanışı:
Bir tencereye 10 bardak su koyup içine iri parçalara doğranmış dana işkembesi ile yarım baş sarımsak, yarım çorba kaşığı tuz koyun, tencerenin kapağını kapatın. İşkembeler yumuşak bir hale gelinceye kadar orta.ateşte 3-4 saat pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp işkembeleri sudan çıkarın , yarım parmak büyüklüğünde parçalara ayırın. Başka bir tencerede 3,5 kaşık margarinde 3 soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. İçine 4 domates ya da bir buçuk kahve fincanı salça ilave ederek pişirmeye devam edin. Üzerine 2 kahve kaşığı karabiber, 6 bardak işkembe suyu 1 tatlı kaşığı tuz ve haşlanmış işkembeleri katın. Tencerede kalan domatesli işkembe suyunu pişirip salçası ile birlikte tabağa alın. Gravyer peyniri rendesi ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:33330 • adı:PEYNİRLİ İŞKEMBE ÇORBASI • gönderen:Satı Karakoç • indirme tarihi:05.05.2024 - 04:52