



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

POÇIKLI İŞKEMBE ÇORBASI (VAN)

Poçik ve işkembe temizlenip iyice yıkanır, bir tencerede biraz su ile haşlanır, küçük küçük doğranır. Ayrı bir kaptaki nohut haşlanır ve işkembeyle birlikte pişirilir. Bir tavada yağ ve salça kavrulup tencereye ilave edilir. Pişmesine yakın tuz ve biber eklenir. Biraz daha kaynatılıp altı söndürülür.

Not: Van'da "poçik" dananın kuyruk kısmına denir.
