



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ İŞKEMBE ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (6 kiři için):

500 gram işkembe,
30 gram sadeyağ,
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşer peyniri veya parmesan peyniri,
1 kahve fincanı domates salçası veya 300 gram olgun domates,
2 baş soğan,
2 körpe havuç,
1 sap kereviz,
2 patates,
5-6 yaprak lahana,
1/2 bardak kıyılmış maydanoz,
1 diş sarımsak,
haşlanmış ve zar gibi ince kabuğu çıkarılmış 100 gram kuru fasulye,
haşlanmış ve zar gibi ince kabuğu çıkarılmış 100 gram nohut,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Soğanı, kabuğunu soyduktan sonra rendelemeli. Havucu, üstünü kazıyıp rendelemeli. Domates salçasını bir çorba kaşığı ılık suda eritmeli veya domatesi süzgeçten geçirmeli, iyice temizlenmiş ve bol suda yıkanmış kereviz yaprağını kıyar. casına ince doğramalı. Lahana yapraklarını iyice yıkamalı ve kıyarcasına ince doğramalı. Patatesin kabuklarını kazıyarak attıktan sonra rendelemeli. Bir tencereye sadeyağla zeytinyağını koyup ısıtmalı. Buna rendelenmiş soğanı. havucu, patatesi, kereviz ve lahana yaprağını, maydanozun yarısını katmalı, tahta kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Sebzelerin diriliği gidince domatesi veya doma. tes salçasını katmalı. Fasulyeyle nohudu da kattıktan sonra tuzunu ve biberini serpip tenceredekileri beş dakika kaynatmalı. Bu süre sonunda üzerindeki zarı çıkarılmış ve kıyarcasına ince doğranmış işkembeyi katmalı. Bir litreden biraz fazla kaynar su da döktükten sonra çorbayı bir taşım kaynatmalı. İşkembe pişince kalan maydanozu serpmeli ve tencereyi ateşten indirip kâselere bölmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı. İsteyenler İşkembeyi koymadan önce sebzeyi ezerek süzgeçten geçirir ve bundan sonra işkembeyi katıp pişirebilirler.