



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İŞKEMBE ÇORBASI

işkembe için

Malzeme:

1 kg dana işkembesi

3 litre su

5 diş sarımsak (yarım limon)

1 çorba kaşığı tuz

yarım pay bardağı yağ

1 fincan sirke

Çorba için:

1/2 su bardağı un

1 çay kaşığı kırmızı biber

1 su bardağı süt

Yapılışı:

Temizlenmiş işkembeyi büyük bir tencereye koyup, tuzu, yağı, limon, sarımsak ve suyu ekleyerek kaynamaya bırakınız. İşkembe piştikten sonra delikli kepçeyle suyunun içinden çıkarınız. İnce doğrayıp suyunun içine ilave ediniz. Unu sütün içinde karıştırıp kaynamakta olan çorbaya ilave ediniz. Piştikten sonra sarımsak ve sirke karışımı ilave ediniz. Bir kaba yağı ve kırmızı biberi koyarak hafif ısıtıp üzerine dökünüz.