



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İŞKEMBE ÇORBASI

1 adet temizlenmiş kuzu işkembesi
10 bardak su
2 yumurta
3 kaşık un
0.5 lt süt
4 kaşık tereyağı
4 diş sarımsak
sirke
tuz
karabiber
kırmızıbiber

Temizlenmiş işkembe düdüklü tencerede iyice haşlanır, isteğe göre küçük parçalara kesilir. Yağ, un ile iyice pembeleşinceye kadar kavrulur, haşlanan işkembenin suyu kavrulmuş una katılarak kaynatılır. İşkembeler, tuz ve karabiber kaynayan çorbaya ilave edilir. Ayrı bir kapta yumurta, süt ve ilmon terbiye edilerek çorbaya katılır. Yağ kırmızıbiberle kavrularak, çorbanın üzerine gezdirilir. Servisi anında sarımsaklı sirke ile ikram edilir.

Not: istenirse haşlanmış nohut atılır.