



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SÜTLÜ İŞKEMBE ÇORBASI

İşkembe için:

1 kg dana işkembe (iyice yıkanıp temizlenmiş)

5 litre (25 su bardağı) su

1 çorba kaşığı tuz

1/4 su bardağı rafine yağ

1 diş sarımsak

1/4 limon

Çorba için:

4 çorba kaşığı tereyağı

1/2 su bardağı un

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı kırmızıbiber

Temizlenmiş işkembeyi büyükçe bir tencereye (tercihen bakır) koyup tuzu, rafine yağı, limonu, sarımsağı ve suyu ekleyerek harlı ateşte kaynamağa bırakınız. Kaynayan çorbanın üstünde toplanan köpükleri delikli kepçeyle temizleyiniz. Ateşi orta sıcaklığa getirip arasıra bir bıçakla işkembenin şişip pişmediğini kontrol ederek 3,5-4 saat pişiriniz. İşkembe piştikten sonra, delikli kepçeyle tencereden alarak bir kevgirin üstünde soğutunuz. İşkembenin piştiği sudan 12 su bardağı su alarak orta boy bir tencereye koyup ağır ateşte kaynatınız.

Küçük bir kaptaki sütü kaynatınız. Kaynamış süttten azar azar bir kaseye alıp, unu süte karıştırınız.

Unlu karışımı kaynayan çorba suyuna azar azar karıştırarak döküp 20 dakika ağır ateşte kaynatınız. Bir tahta üstünde işkembeleri keskin bir bıçakla zar gibi doğrayarak, kaynayan çorbanın içine atıp karıştırdıktan sonra servis kaselerine boşaltınız.

Küçük bir kaptaki tereyağı eritiniz. Kırmızıbiberi ekleyip karıştırdıktan sonra, kaselerin üstüne eşit olarak döküp servis ediniz.

Not: Sütlü işkembe çorbasının yanında, 1/4 su bardağı sirkeye karıştırılmış 2 diş dövülmüş sarımsakla servis edilir.