



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI (ANKARA)

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 kg. dana işkembe (temizlenmiş)
7-8 diş sarımsak
3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1 çay fincanı sirke
Tuz
Kırmızı biber
2 yumurta sarısı
1 adet limon suyu
3 çorba kaşığı un

Temizlenmiş işkembe, düdüklü tencerede 7-8 bardak su, limon suyu, ezilmiş sarımsaklar ilave edilip iyice pişirilir.

İşkembe, soğuyunca dışarı alınır, küçük küçük doğranır. Tencereye tekrar aktarılır ve tuz ilave edilir.

Yumurta sarısı, limon suyu, un ve bir çay bardağı suyla birlikte çırpılır. Ayrı bir tencerede karıştırılarak yavaş yavaş çorbaya ilave edilir.

Çorba bu ilavelerden sonra bir taşım daha kaynatılıp ocağın altı söndürülür.

Dövülmüş sarımsaklar ve sirke ilave edilir.

Tereyağı ve kırmızı biber, ayrı bir tavada kızdırılıp üzerine dökülür. Biraz bekletildikten sonra servis yapılır.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 01.11.2016