TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

Malzemesi
1/2 kg temizlenmiş koyun işkembesi
1 çorba kaşığı limon suyu
1 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük soğan
1 tatlı kaşığı tuz
TERBİYESİ İÇİN
4 yumurtanın sarısı
1 limonun suyu
2 çorba kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
SİRKELİ SOS
2 diş sarımsak
1/2 çay kaşığı tuz
2 kahve fincanı sirke

Temizlenmiş işkembeyi bol suyla yıkayın. Daha sonra büyükçe bir düdüklü tencereye koyarak üzerine 10-12 su bardağı soğuk su, limon suyu, sarımsak, zeytinyağı ve tuz ilave edip tencerenin ağzını kapatmadan kaynatın. Yüzeyde beliren köpükleri bir kevgirle alarak atın. Düdüklü Tencerenin kapağını kapatıp 20-25 dakika pişirin. Pişme işlemi tamamlanınca, işkembeleri bir kevgirle süzerek et tahtasına çıkartın. El dayanacak kadar ılındığında, dilediğiniz büyüklükte doğrayıp bir kenarda ılık olarak muhafaza edin.
Terbiyesini hazırlamak için ateşe dayanıklı orta boy bir kapta yumurta sarılarını limon suyu ve 1 kahve fincanı suyla birlikte iyice çırpın.
Kabı ateşe oturtup, ağır ateşte 1-2 dakika daha çırpmaya devam edip, işkembe suyundan iki kepçe kadarını kaba alarak terbiyeyi sulandırın. Bunu, kaynar haldeki çorbaya dökerek hızla karıştırın.
Doğranmış işkembeleri çorba kaselerinin dibine yerleştirin. Üzerlerine kaynar haldeki çorbayı dökün.
Bu arada küçük bir sahanda tereyağını kızdırın.
Yağ kızınca kırmızı biberi ilave edip birkaç kez karıştırdıktan sonra çorbaların üzerine gezdirin, işkembe çorbasının sirkeli sosunu yapmak için sarmısağı tuzla birlikte dövüp sirkeyle karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:24099 • adı:Terbiyeli İşkembe Çorbası (düdüklü) • gönderen:pür-i pak • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:02