



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

Malzemeler

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

Yapılışı

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 limon terbiye edilerek çorbaya katılır. Yağ kırmızıbiberle kavrularak, çorbanın üzerine gezdirilir. Servis anında sarımsaklı sirke ile ikram edilir.

Not: İstenirse haşlanmış nohut atılır.