



TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

Yarım kilo dana işkembesi
1 orta boy soğan
3-4 diş sarımsak
8 bardak su
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı margarin
Terbiyesi:
2 yumurta sarısı
1 limonun suyu
Yarım bardak su

Temizlenmiş olarak alacağınız işkembeyi 1-2 saat süre ile bol tuzlu soğuk suda bırakın. Soğanın kabuğunu soyun, bütün bırakın. Sarımsakları uzunlamasına ikiye bölün. Düdüklü tencereye 8 bardak su ile işkembeyi, soğanı, sarımsağı ve tuzu koyup bir saat kaynatın. Piştikten sonra çıkaracağınız işkembeyi 1 santimlik (çorba) veya 2-3 santimlik (tuzlama) parçalar halinde kesip tekrar tencereye atın ve 15 dakika daha pişirin. Pişme esnasında başka bir kaptaki unu margarin ile kavurun, üzerine birkaç kepçe kaynamakta olan çorbanın suyundan katın, karıştırıp tenceredeki çorbaya katın. Sofraya getirmeden önce çorba tenceresini yeniden kaynatın. Çukur bir kaptaki yumurta sarısına limonun suyunu yedirerek bir terbiye hazırlayın ve bunu kaynayan çorbaya katın, karıştırın, yanında sirkeli sarımsakla servis yapın. Arzu ederseniz servis sırasında çorbanın üzerine kırmızı biberli eritilmiş margarin (tereyağı) dökebilirsiniz

[ML® Terbiyeli İşkembe Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 01.11.2016