



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

1,5 kg dana işkembe

1 adet kuru soğan

Terbiyesi için:

1 adet yumurta sarısı

4 yemek kaşığı un

4 yemek kaşığı yoğurt

1 limonun suyu

5.6 diş sarımsak

Üzeri için:

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı pul biber

İşkembeler küp şeklinde doğranır. İyice yıkandıktan sonra düdüklü tencereye alınır. Soyulmuş 1 soğan ilave edilir. 7-8 bardak su ilave edilir. Düdüklünün kaçağı kapatılır, pimi çıktıktan sonra 40-45 dakika pişirilir.

Bir kasede terbiyesi hazırlanır. Bunun için yumurta sarısı, un, yoğurt, limon suyu, dövülmüş sarımsak, 1,5 bardak su ilave edilir mikserle çırpılır.

İşkemenin suyundan 1-2 kepçe alınarak terbiyenin üzerine dökülerek ılıştırılır.

Hazırlanan terbiye düdüklüdeki işkemenin üzerine dökülerek karıştırılır.

Birkaç taşım kaynatılarak altı kapatılır.

Üzeri için bir tavada yağ ve biber beraberce kızartılır. Servis esnasında çorbaların üzerine birkaç kaşık dökülür.

