



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI (OSMANLI MUTFAĞI)

1 kg. temizlenmiş dana işkembesi  
15 su bardağı su  
1 yemek kaşığı tuz  
1 adet limonun suyu  
1 küçük boy kuru soğan  
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı  
Terbiye İçin;  
2 adet yumurta sarısı  
3 yemek kaşığı un  
5 yemek kaşığı süzme yoğurt  
1 adet limonun suyu  
1,5 su bardağı su  
Sos İçin;  
4-5 diş ezilmiş sarımsak  
½ su bardağı sirke

Temizlenmiş olarak alınan 1 kg. işkembeyi bol suda iyice yıkayın. İri parçalara bölüp, 15 bardak kaynamış suya atın. İçine limon suyu, soğan ve ayçiçek yağını da ilave edip, pişmeye bırakın. İşkembeler iyice yumuşayınca kadar orta ateşte pişirin. Sonra ateşten alıp soğumaya bırakın. Soğuyunca çok ufak parçalar halinde doğrayın. Geriye kalan suyu süzün ve 10 su bardağı kadarını doğranmış işkembelerle birlikte bir tencereye koyup, kaynatın. Çukur bir kapta terbiye malzemesini iyice karıştırıp, 1,5 su bardağı soğuk suya yedirin, biraz da işkembe suyundan ilave ederek karıştırın. Kaynamakta olan işkembe çorbasına terbiyeyi süzgeçten geçirerek ve sürekli karıştırarak yedirin. Tuzu da ilave edip, bir taşım kaynattıktan sonra hemen ateşten alın. Ezilmiş sarımsak ile sirke karışımını, arzuya göre kullanılmak üzere sofrada çorbanın yanında sunabilirsiniz.

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



