TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

1 kg. İşkembe (temizlenmiş)
2 çorba kaşığı un
2 yumurta sarısı
1,5 limon suyu
1 fincan sirke
5-6 diş sarımsak
4 diş sarımsak (haşlarken kullanmak için)
1 kaşık tereyağı
1 tatlı kaşığı acı pul biber

Temizlenmiş işkembeyi bol suda bir kaç su yıkayın.
Tencereye koyun,suyu üzerine 3 parmak çıkacak kadar koyun. Yarım limonun suyunu ve 4 diş doğranmış sarımsakları ekleyerek işkembeyi yumuşayana kadar haşlayalım. (Bu işlem düdüklüde olursa 45 dk. normal tencerede olursa 4 saat sürebilir.)
Haşlama sırasında kullandığımız limon ve sarımsak, tadının ve renginin iyi olması içindir.
Haşlanan işkembeyi delikli kepçe ile tencereden çıkararak minik minik doğrayın. Tencerede kalan suyu kısık ateşte dursun.
Bu arada işkembe haşlanırken, tencereyi açmaya yakın, terbiyesini hazırlayalım. 2 kaşık una bir limon suyu,2 ad. Yumurta sarısını ve 1-2 fincan su ilave ederek iyice pürüzsüz ve topaksız olana kadar çırpalım.
Bu terbiyeyi işkembe suyuna azar azar dökerek ve sürekli karıştırarak terbiye edelim. Sonra içine dilimlenmiş işkembeyi ekleyin.
Tuzunu istediğiniz ayarda dökün. Ve 5-10 dakika daha kaynatın.
Ayrı bir kasede dövülmüş sarımsak üzerine sirke koyun. Bir küçük derin tavada da az bir acı biber ile tereyağını eritin.
Çorbayı servis için kâselere koyduktan sonra isteyen arzuya göre üzerine sirkeli sarımsak ve acı biberli tereyağı gezdirerek lezzetine lezzet katabilir.

© lezzetler.com tarif no:133365 • adı:Terbiyeli İşkembe Çorbası • gönderen:dönmedolap • indirme tarihi:08.05.2024 - 17:27