



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

1 kilogram temizlenmiş dana veya koyun işkembesi
3 yemek kaşığı un
2-3 yemek kaşığı sirke
5-6 diş sarımsak
Sıvı yağ
Tuz
Toz biber
Su
Terbiyesi için:
1 yumurta sarısı
Yarım limon suyu
2 yemek kaşığı yoğurt

İşkembeleri temizleyip sirkeli suda beklettikten sonra küp küp doğrayın. Yumuşayana kadar suda haşlayıp süzün, suyunu atmayın.

Bir tencerede yağ ile unu kavurun. Haşlama suyunu yavaş yavaş ekleyip unu iyice ezin ve kaynamasını bekleyin. Kaynayınca işkembeleri ilave edin. İstedığınız miktarda sirke, sarımsak ve baharat eklenip pişirmeye devam edin.

Terbiyesi için gerekli malzemeleri bir kasede iyice karıştırıp çorba suyu ile ılıştırarak çorbaya ekleyin. 3 dakika daha kaynadıktan sonra ocaktan alın.

