



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram işkembe
1 su bardağı mısır unu
1 yemek kaşığı buğday nişastası
6-7 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı kırmızı pul biber
Terbiyesi için:
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üzeri için:
1 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Öncelikle, işkembeyi bol su altında defalarca yıkayın. Suyunu süzdürüp, mısır unuyla her tarafını ovun. Sonra tekrar bol su altında, işkembeler bembeyaz oluncaya dek yıkayın. 2-3 parçaya ayırıp, ortalama 4 litrelik bir tencereye alın ve üzerini su doldurup haşlamaya bırakın. İyice haşlanınca, el kevgiriyle işkembe parçalarını kesme tablasının üzerine alın. El dayanacak sıcaklığa geldiği zaman, ince ince doğrayın. İşkembenin suyunu süzdürerek başka bir tencereye alın, doğradığınız işkembelerle birlikte suyu, tencerenin dolmasına yakın tamamlayın. Tencereyi tekrar ocağa alın. Ezilmiş sarımsağı ve tuzunu katın. Nişastayı bir kaseye alıp, çorbanın suyuyla ılıştırarak ezin ve karıştırarak çorbaya katın. Çorba kaynayınca, limonla birlikte iyice çırpılmış yumurtayı, iki kaşık çorba suyuyla ılıştırarak çorbaya ekleyin. 5 dakika sonra ateşten alın. Servis öncesi erimiş tereyağında kırmızı pul biberi kızdırın. Kaselere aldığınız çorbanın üzerine gezdirin. Sirke koyarak servis yapın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 11.02.2021