



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

1 kilogram işkembe
1 çay bardağı sirke
2 litre su
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4-5 diş sarımsak
Terbiyesi için:
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet limon

Küp küp doğradığınız işkembe yi bol suyla iyice yıkayın.
Yıkadıktan sonra bir kaba alıp üzerine yarım çay bardağı sirke dökün.
Üzerine de sıcak su gezdirip yaklaşık 40 dakika bu şekilde bekletin.
Daha sonra bol suyla yıkayarak düdüklü tencereye alıp haşlayın.
Haşladıktan sonra suyunu süzün ve tekrar su ekleyin.
Yaklaşık 15-20 dakika kadar daha haşlayın.
Sıvı yağı da farklı bir tencerede ısıtın.
Un ekleyip kavurun.
İşkembenin suyundan birkaç kepçe ilave edin.
Bu karışımı da işkembe ye yavaş yavaş karıştırarak ekleyin.
Bir yandan da terbiyesi için yoğurt, yumurta sarısı, un ve yarım limonun suyunu bir kasede çırpın.
Çorbadan 1-2 kepçe kadar alıp terbiyeyi ılıştırdıktan sonra yavaş yavaş çorbanıza ekleyin.
İyice karıştırın.
Kısık ateşte 10-15 dakika daha pişirin.
Dilerseniz çorbanızı sarımsak ve sirke ile servis edebilirsiniz.

