



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

<https://acunn.com>

1 kilogram işkembe (iyi temizlenmiş)
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
Haşlamak için:
1/2 adet limon suyu
1 adet küçük boy kuru soğan
2 diş sarımsak
6 su bardağı su
Terbiyesi için:
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı yoğurt
1/2 adet limon suyu
1 çay kaşığı tuz
Servisi için:
1/2 çay bardağı sirke
4 diş sarımsak

İyi temizlenmiş 1 kilogram işkembenin üzerini geçecek kadar su ilave edip, işkembeler yumuşayana kadar yaklaşık 40 dakika haşlayın. İşkembe haşlandıktan sonra bir kevgir yardımıyla başka bir kaba aktarın. Ayrı bir tavada 3 yemek kaşığı tereyağını eritip üzerine 3 yemek kaşığı unu ilave edin ve unun kokusu çıkana kadar kavurun; süzdüğünüz ve ılınmış olan haşlama suyundan tavaya azar azar ekleyin. Unun topaklanmaması için; bir çırpıcı yardımıyla hızlıca karıştırın. Bu karışımı işkembeleri haşladığınız tencerenin içerisine sürekli olarak karıştırarak yavaş yavaş yedirin. Çorbanın terbiyesini hazırlamak için; 4 yemek kaşığı yoğurt, 2 yemek kaşığı un, 1 çay kaşığı tuz, 1 adet yumurta sarısı ve yarım limon suyunu ayrı bir kaptan çıkarın. Terbiye karışımını kaynamakta olan haşlama suyu ile ılıştırdıktan sonra çorba tenceresine azar azar ekleyin ve hızlıca karıştırın. Son olarak, haşlanan işkembeyi çorbaya ilave edin ve kısık ateşte, 15 dakika kadar kaynatarak pişirin. Sarımsakları rendeledikten sonra sirke ile karıştırın. Servis kaselerine aldığınız çorbayı, sarımsaklı sirke ilavesiyle sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:153786 • adı:Terbiyeli İşkembe Çorbası • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:02.04.2025 - 09:42