



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

4 yemek kaşığı, un
4 yemek kaşığı, yoğurt
1 tane limon
Su
Tuz
Üzeri için:
2 diş sarımsak
Sirke

Büyük bir tencerede ya da düdüklü tencerede önce işkembe pişirilir.
Bu arada; bir kâsede yoğurt, limon suyu, un ve soğuk su karıştırılır azar azar sıcak su ilave edilerek devam edilir ve terbiye hazırlanır.
Haşlanan işkembe küçük küçük doğranır ve tencereye alınır.
Üzerine yavaş yavaş terbiye dökülerek sürekli karıştırılır ve tuz eklenir.
Biraz daha pişirilir.
Sarımsak dövülür ve içine sirke ve az pul biber eklenerek sosu hazırlanır.
İşkembe pişince ocaktan alınır.
Yanında sosuyla servise hazır olur.

