



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

1000 gram işkembe
2 yemek kaşığı ile tereyağı
2 yemek kaşığı ile un
Haşlamak için:
Yarım limon suyu
1 adet orta boy kuru soğan
2 diş temizlenmiş sarımsak
6 su bardağı kadar su
Terbiyesi için:
1 yumurtanın sarısı
3 yemek kaşığı ile un
3 yemek kaşığı ile yoğurt
Yarım limon suyu
1 çay kaşığı ile tuz
Servisi için:
Yarım çay bardağı sirke
4 diş kadar sarımsak

İyi temizlenmiş isteğe göre sirkeli su da beklettiğiniz işkembe, limon suyunu, sarımsağı, kuru soğanı ve su ilavesi ederek yumuşayana kadar yaklaşık olarak 40 dakika kadar haşlayın

Haşlanan işkembe bir kevgir ile bir kaba alarak küçük küpler halinde doğrayın.

Çorbanın renginin daha berrak olabilmesi için; haşlama suyunu süzün.

Tereyağını derin bir tencerede erittikten sonra.

Unun, o mis gibi kokusunu duyana kadar kavurun.

Süzdüğünüz ve ılınmış olan haşlama suyundan çorba tenceresine azar azar eklemeye devam edin.

Unun topaklanmasını önlemek için; tel bir çırpıcı ,ile hızlıca karıştırmaya devam edin.

Çorbanın terbiyesini hazırlamak için; yumurta sarısını, unu, yoğurt, limon suyunu ve tuzu ayrı bir kapta iyice çırpın.

Hazırladığınız bu çorbanın terbiye karışımını kaynamakta olan haşlama suyu ile ılıştırarak çorba tenceresine azar azar ekleyerek hızlıca karıştırın.

Son olarak ise; küçük parçalar halinde doğradığınız işkembe kaynayan çorbanıza ilave ederek kısık ateşte, 15 dakika kadar kaynatarak pişirmeye devam edin .

Sarımsakları rendeleyin ve sirke ile karıştırın.

Servis kâselerine aldığınız çorbanıza, sarımsaklı sirke ilave ederek sıcak olarak servis yapın.

