



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1 kg dana işkembe, temizlenmiş
1 ½ tatlı kaşığı tuz
½ adet limonun suyu
1 adet orta boy soğan, dörde bölünmüş
4 diş sarımsak, soyulmuş
Terbiye için:
30 g un
1 adet limonun suyu
2 adet yumurtanın sarısı
100 ml su
Servis için:
30 g tereyağı veya sadeyağ
1 çay kaşığı kırmızıbiber
100 ml üzüm sirkesi
4 diş sarımsak, dövülmüş

İşkembeyi bol suda birkaç su yıkayın. Tencereye alıp üzerine üç parmak çıkacak kadar su ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edin.

Yarım limonun suyunu, soğanı ve sarımsakları ekleyerek işkembeyi yumuşayana kadar haşlayın.

Haşlanan işkembeyi delikli kepçeyle tencereden çıkarın. Tercihen 1,5 santim ebadında küp küp doğrayın.

Tuzlama usulü isterseniz kesme şeker büyüklüğünde, klasik usulde isterseniz de ince kıyım şeklini tercih edin.

İşkemenin suyunu tel süzgeçten bir başka tencereye alarak kaynatın.

Bu sırada terbiyeyi hazırlayın. Una, limon suyu, yumurta sarısı ve 100 ml su ilave ederek pürüzsüz kıvama gelene dek çırpın.

Karışımı kaynamakta olan işkembe suyuna azar azar ve sürekli karıştırarak dökün.

Doğranan işkembeleri ve tadına bakarak ½ tatlı kaşığı tuzu ekleyin.

Tuz miktarını damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. 5 dakika daha kaynatın.

Yağı kızdırıp kırmızıbiberi ilave edin. Sirkeyi sarımsakla karıştırın. Çorbanın üstüne biberli yağ gezdirip sirkeli sarımsakla servis edin. Üstüne dilediğiniz baharatları serpiştirin.

Not: Sakatat çorbaları, Osmanlıların da çok fazla rağbet ettiği yemeklerdir. Genel inanişâ göre her sakatatın ayrı bir yararı vardır. Hayvanın midesi olan işkembenin de midevi olduğuna inanılır. O yüzden gece gezmelerinde yemeyi içmeyi abartanlar sabaha karşı soluğu işkembecilerde alır.



© lezzetler.com tarif no:172658 • adı:Terbiyeli İşkembe Çorbası • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:06.05.2025 - 23:14