



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

1 kilo iyi temizlenmiş işkembe  
7 diş sarımsak  
Yarım çay bardağı sirke  
1,5 litre su  
4 yemek kaşığı un  
Sıvı yağ  
Terbiyesi için;  
2 yemek kaşığı un  
1 yumurta sarısı  
2 yemek kaşığı yoğurt  
Yarım limonun suyu

İşkembeler bir saat sirkeli suda bekletilir, sonra küp şeklinde doğranır, 45 dakika doğranan işkembeler düdüklü tencerede 1,5 litre suda pişirilir. Ayrı bir tencerede sıvı yağ ile 4 yemek kaşığı un kavrulur, haşladığımız işkembenin soğumuş suyunu kavrulan una topaklanmaması için azar azar yedirilerek konur, işkembeler bu karışıma dökülür, kaynatılır 15 dakika kaynatılan işkembeye arzü edilen miktarda sarımsak dövülür ve sirke ile birlikte çorbaya konur.

Çorbayı ocaktan almaya yakın terbiyesi hazırlanır, yumurta sarısı yoğurt, limon suyu ve un çırpılır yavaş yavaş çorbaya ilave edilir. 10 dakika daha kaynamaya bırakılır.

Servis yapacağınız çorbayı kırmızı pul biber ve karabiberle süsleyip servise sunabilirsiniz.