



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

İşkembe için:

1 kg dana işkembesi

1 çorba kaşığı tuz

5 diş sarımsak

5 litre su

Yarım su bardağı yağ

Yarım limon suyu

Çorba için:

1 kahve fincanı sirke

2 çorba kaşığı un

1 çay kaşığı kırmızı biber

1 yumurta

Temizlenmiş işkembe büyük bir tencereye koyup, tuz, limon, sarımsak ve suyu koyup harlı ateşte kaynamaya bırakınız. İşkembe piştikten sonra delikli kepeçle çıkartıp soğutunuz. İşkembenin piştiği sudan 12 su bardağı su alarak orta boy bir tencereye koyup, ağır ateşte kaynatınız. Küçük bir kaptan yumurta, un, sirkeyi çırpın ve işkembe suyundan iki kepeç ilave edin.

Kaynayan işkembe suyunu karıştırıp, kıyılmış işkembe ekledikten sonra soğumaya bırakın. Küçük bir kaptan tereyağını eritiniz. Kırmızı biberi ekleyip karıştırdıktan sonra çorbaya ilave edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.07.2022