



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

1 kg. temizlenmiş PINAR dana işkembesi 4-5 çay kaşığı PINAR Sarımsak Sosu 4 lt. su 1 çorba kaşığı tuz 1/2 su bardağı sirke 1/2 limonun suyu 1 küçük boy soğan 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı TERBİYE İÇİN 2 yumurta sarısı 3 çorba kaşığı PINAR Un 2 çorba kaşığı PINAR süzme yoğurt 1/2 limonun suyu 1,5 su bardağı su SOS İÇİN 4-5 çay kaşığı PINAR Sarımsak Sosu 1/2 su bardağı sirke

PINAR işkembeyi 4 lt. kaynamış suya atın. İçine sirke, limon suyu, sarımsak sosu, soğan ve ayçiçek yağını ekleyip kaynatın. Çukur bir kapta terbiye malzemesini iyice karıştırıp 1.5 su bardağı soğuk suya yedirin, biraz da işkembe suyundan ekleyip karıştırın. Kaynamakta olan işkembe çorbasına terbiyeyi süzgeçten geçirerek ve sürekli karıştırarak yedirin. Tuzu da ekleyip bir taşım kaynattıktan sonra hemen ateşten alın. Sarımsak sosu ile sirke karışımını arzuya göre kullanılmak üzere sofrada çorbanın yanında hazır bulundurun.
