



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI

- 1 adet koyun iskembesi
- 1 bas soğan
- 2 kahve fincanı un
- 100 gr (4yemek kasığı tepeleme) tereyağı veya margarin
- 1 yemek kasığı silme tuz
- 2 çay kasığı kırmızı biber
- Terbiyesi:
- 3 adet yumurta sarısı
- 2 adet limon
- 1 bas sarmisak
- 1 kahve fincanı sirke

1-iskembeyi temizleyip yıkadıktan sonra 4-5 litre suyla atese koyun. içine dörde bölünmüş soğan, 4-5 dis sarmisak, ½ limon kabuğu ve tuz katin. Kaynamaya baslarken kopüğünü alin. iskembe yumusayana kadar, kisik ates üzerinde pisirin. (Etlar pisip de 3 litre et suyu kalınca atesten indirin.)

2-iskembeyi tavla zari büyüklüğünde dograyin.

3-Unu 3 kasik yagla biraz kavurun. Üzerine azar azar iskembe suyundan döküp karistirin. 10 dakika kaynatin. Sonra da dogranmis iskembeleri katin.

4-Üç yumurta sarisi, 1 ½ limon suyu, ½ bardak suyla hazirlayacaginiz terbiyeyi çorbaya karistirin. Kalan yagi eritip kirmizibiber koyduktan sonra uzerine gezdirin.

Not: 4-5 dis sarmisagi biraz tuzla havanda dövün. 1 kahve fincani sirkeyle karistirin.

[ML® Terbiyeli Ispanak Corbası için tıklayın](#)

