



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

- 6 kişilik
- 1 kg işkembe
- 3 çorba kaşığı un
- 3 çay kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 2 litre tavuk suyu
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 3 çorba kaşığı limon suyu
- Üzerine:
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber

İşkembeyi temizledikten sonra, üzerini geçecek kadar su ilavesiyle, basınçlı bir tencerede iyice pişirin. Aynı bir kaptaki tereyağını eritin. 2 kaşık un ekleyerek karıştırın. Tavuk suyunu ilave edin. Yumurta sarısı, limon suyu ve 1 kaşık unu, bir kaptaki çırpılarak terbiyesini hazırlayın. Çorbanın suyundan birkaç kaşık alıp terbiyeyle karıştırın ve yavaş yavaş çorbaya ilave edin. Küçük küçük doğradığınız işkembeleri de çorbaya atın. Üzerine kızdırılmış tereyağı-kırmızıbiber karışımı dökerek servis yapın. Arzuya göre sirke ve limon suyu da ilave edebilirsiniz.