



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI

1 kg. işkembe
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Terbiyesi
3 yumurta sarısı
5-6 diş dövülmüş sarımsak
1 limon suyu
1 çay bardağı sirke
Tuz, kırmızı biber

Temizlenmiş dana veya koyun işkembesi düdüklü tencerede iyice pişirilir. İşkembe iyice piştiğinde kaynatılan su dökülür ve işkembenin üzerine tekrar su konularak yeniden kaynatılır. Pişen işkembe küçük küçük doğranır. Bir tencerede yağ ve un hafif pembeleştirilir. İşkembenin suyu tencereye ilave edilip biraz daha kaynatılır. Küçük doğranan işkembeler de tencereye konup bir iki taşım daha kaynatılır. Bir kasede yumurta sarıları, 1 limon suyu beraberce çırpılır tencereye yavaşça ilave edilir. Sıcak servis yapılan çorba dövülmüş sarımsak, sirke, kırmızı biber ilave edilerek sıcak tüketilir.