



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

1 kg. dana işkembe  
1 kahve fincanı sirke  
8 diş sarımsak  
100 gr. margarin  
kırmızı biber  
1 fincan un  
Tuz  
Terbiyesi için;  
2 yumurta sarısı  
1 limonun suyu

İşkembeler çok temiz bir şekilde yıkanır. El büyüklüğünde parçalar kesilip tencerenin içine konur. Ağıza kadar su doldurularak pişmeye bırakılır. Kaynayınca kadar üzerindeki köpükler kaşıkla alınır. 2 diş sarımsak kaynama suyuna ilave edilir. Pişen işkembeler sudan çıkarılır. Soğuyunca bir satır veya bıçak yardımıyla kıyılır. Tekrar suyunun içine atılır. Ateşe konur, 1 kahve fincanı un suyla ezilerek kaynayan çorbaya akıtılır. 2 yumurta sarısı, 1 limon suyu iyice çırpılır. Kaynayan çorba suyundan da 1 kepçe alınarak yumurtalara ilave edilip karıştırılır. Sonra hepsi çorbaya konup tuz konur. Ateş söndürülür. Kırmızı biber yağda hafif çevrilir. Kaselere konan çorbaların üzerine azar azar dökülür. Az tuzla dövülmüş 6 diş sarımsak sirkeyle karıştırılır servis yapılır.