



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

Gayet temiz bir işkembeyi yeterli su ile bir tencerede orta ateş üstünde kaynatınız. Köpüğünü aldıktan ve gereğince piştikten sonra işkembeyi çıkarınız. Kıyma tahtasında ince kıyıp tekrar tencereye atıp tuzunu koyunuz. Daha sonra suyundan bir miktarını bir kaba, has un ilâvesiyle bulamaç yapıp şinuvadan geçiriniz. Sonra azar azar çorbaya yedirip un kokusu gidinceye kadar pişiriniz. Terbiyesini yapıp azar azar çorbaya yediriniz. Bir dakika geçince, kâseye boşaltıp üzerine biberli yağ gezdirip servis yapınız.

---