



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

2 koyun işkembesini temizleyip kazıyın. Yeteri kadar temizlendikten sonra iri parçalara ayırıp bir tencerede 14 bardak suda pişirin. Piştikten sonra doğrayın. 3 yumurta sarısını, 1 limon suyuyla karıştırarak terbiyesini hazırlayın. Yavaş yavaş karıştırarak çorbaya katın. 1 kaşık kızgın yağda kırmızı biberi ezip dökün. Sirke ve sarmısağını koyun. Sofraya sıcak getirmeye dikkat edin.

---

© lezzetler.com tarif no:58338 • adı:Terbiyeli İşkembe Çorbası • gönderen:mudi • indirme tarihi:03.04.2025 - 23:06