



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

İşkembe için:

1 kg dana işkembesi (iyice yıkanıp temizlenmiş)

5 litre (25 su bardağı) su

1 çorba kaşığı tuz

1/4 su bardağı rafine yağ

1 diş sarımsak

1/4 limon

Çorba için:

4 çorba kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1/4 su bardağı limon suyu

4 yumurtanın sarısı

2 çorba kaşığı su

Temizlenmiş işkembe büyükçe bir tencereye (tercihen bakır) koyup tuzu, rafine yağı, limonu, sarımsağı ve suyu koyup harlı ateşte kaynamağa bırakınız.

Kaynayan suyun üstünde toplanan köpükleri delikli kepçeyle temizleyiniz. Ateşi orta sıcaklığa getirip, arasıra bir bıçakla işkembenin pişip pişmediğini kontrol ederek, 3,5-4 saat pişiriniz.

İşkembe piştikten sonra delikli kepçeyle tencereden alarak bir kevgirin üstünde soğutunuz.

İşkembenin piştiği sudan 12 su bardağı su alarak orta boy bir tencereye koyup ağır ateşte kaynatınız.

Genişçe bir tencereye su doldurup kaynatınız. Üstüne ufak bir kap koyup içine yumurta sarılarını, limon suyunu ve suyu ekleyiniz. Çırpma teli ile 2 dakika çırparak terbiyeyi hazırlayınız. Kaynamakta olan işkembe suyundan iki su bardağı alarak terbiyeye iyice karıştırınız.

Terbiyeyi işkembe suyuna karıştırıp, kıyılmış işkembeleri de ekledikten sonra servis kaselerine boşaltınız.

Küçük bir kaptaki tereyağı eritiniz. Kırmızıbiberi ekleyip karıştırdıktan sonra, kaselerin üstüne eşit olarak döküp servis ediniz.

Not: Terbiyeli işkembe çorbası, alışılmış işkembe çorbasının limon ve yumurtayla karıştırılmış bir biçimdir.