



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

Koyun işkembesi (2 adet)

16 bardak su

1 çorba kaşığı tuz

TERBİYESİ İÇİN:

40 gram tereyağı (2 kaşık)

50 gram un (bir kahve fincanı)

1 limon, yarım litre süt veya su

3 yumurtanın sarısı

ÜZERİNE:

30 gram yağ (1 kaşık)

2 tatlı kaşığı kırmızı biber

ARZU EDİLİRSE YANINDA:

1 limon veya 1 fincan sirke

sarım sak

Büyükçe bir tencere içerisine, onaltı bardak su, tuz ve kazınırcasına temizlenmiş ve yıkanmış işkembeleri koyarak tencereyi ateşe oturtunuz. Üzerinde beliren köpükleri delikli kepçe ile aldıktan sonra, tencerenin kapağını kapatıp, işkembeleri yumuşayınca kadar beş saat kadar pişiriniz. İşkembeler piştikten sonra, suyun yan yarıya azalması icabeder. (Eksik olursa, bir bardak daha ilâve edip, kapaksız kaynatarak yarı etmelidir.) İşkembeler pişince tencere içerisinden çıkarıp, küçük parçalar halinde doğrayınız ve tekrar tencereye atınız. Başka bir tencere içerisinde iki çorba kaşığı yağ ile bir kahve fincanı un koyarak, sarartmadan iki dakika kavurunuz. Sonra bunun üzerine kaynamakta olan çorbadan beş altı kepçe kadar katınız. Birkaç sefer karıştırdıktan sonra, hafif ateş üzerinde onbeş dakika daha kaynatınız. Bu arada, bir tencere içerisine, üç yumurtanın sarısı, bir limonun suyu ile yarım bardak su veya soğuk süt koyarak, çatalla çırtıktan sonra elde ettiğiniz bu terbiyeyi, kaynamakta olan çorbaya katınız, iki dakika kadar ateşte bırakarak, kâseye boşaltıp, üzerine az kızdırılmış içinde kırmızı biber bulunan yağ gezdiriniz. Arzu edilirse bir kahve fincanı sarım saklı sirke veya limonla servis yapınız.