



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

500 gr. işkembe
2 kaşık yağ
2 kaşık un
Terbiyesi:
3 yumurta
2 kahve fincanı sirke
6 diş sarımsak
1 limon
tuz
kırmızı biber
2 kaşık yağ
2 kaşık un

- 1 Tencereye bolca, su, tuz ve iyice temizlenmiş işkembe koyup ateşe bırakın.
- 2 Su kaynıncaya kadar tencerenin kapağını kapamayın. Bu sırada üstünde biriken köpükleri bir kevgirle alın.
- 3 Köpük kesilince, tencerenin kapağını kapatın. İşkembeler pişinceye kadar kaynatın. Tencerede 8 bardak su kalınca ateşten indirin.
- 4 İşkembeleri sudan çıkarıp doğrayın.
- 5 Başka bir tencereye 1 kaşık yağ ve un koyup hafifçe kavurun.
- 6 Sonra işkembe suyunu yavaş yavaş ilave edin yağla unu iyice ezin.
- 7 Bir taşım kaynatın ve doğranmış işkembeleri alın. Tekrar bir-iki dakika daha kaynatıp terbiyesini koyun.
- 8 Terbiye konduktan sonra 1-2 dakika daha kaynatıp ateşten indirin.
- 9 Kaseye boşaltıp üzerine kırmızı biberli yağ gezdirin. Yanında, sarımsaklı sirke ile servis yapın.