



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

1 kilo dana işkembesi
1 çorba kaşığı tuz
25 su bardağı su (5 litre)
2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 çay kaşığı kırmızıbiber
6 diş sarımsak
1 kahve fincanı sirke
Terbiyesi için:
1 adet limon suyu
2 çorba kaşığı su
4 adet yumurta sarısı

İşkembeyi iyice temizledikten sonra bir tencereye koyup, üzerine tuzunu ve suyunu ilâve edip, hızlı ateşte kaynatınız. Kaynarken üzerinde toplanan köpükleri bir kevgirle alarak atınız. Köpük kesilince tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte işkembenin pişmesine göre piştiğini kontrol ederek 4 saat pişiriniz. Kalan işkembe suyu 10-12 bardak kadar olmalıdır. Su azalmışsa üzerine su ilâve ediniz ve tekrar kaynatınız. İşkembeyi sudan çıkarıp küçük parçalara doğrayınız ve yeniden suya atarak bir taşım kaynatınız. Tereyağını bir kaptan eritip, kırmızıbiber karıştırınız; kâseye koyduğunuz çorbanın üzerinde birazını gezdiriniz. Küçük bir kuşaneye 4 yumurta sarısını, 1 limon suyunu ve 2 kaşık unu ilâve ederek ağır ateşin üzerinde, içinde az sıcak su bulunan bir tavanın içine oturtunuz. Bir çırpma teliyle 2 dakika iyice çırpınız. Sonra kaynamakta olan çorbanın suyundan sicim gibi akıtarak 2 kepçe su yedirip hemen çorbanın içine karıştırınız. Sarımsakları soyup, incecik dövünüz, sirke ile karıştırıp, çorbanın yanında biberli yağ ile servis yapınız.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 01.11.2016