



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Çorba Kaşığı un
- bir tutam tuz
- 2 Adet limon
- 1 Adet yumurta
- 6 Diş sarımsak
- 1 kg dana işkembesi veya koyun işkambesi
- 1 Kahve Fincanı sirke

İşkembeyi limonlu suda iki saat bekletin üzerini bıçakla kazıyarak bol suda yıkayınız düdüklü tencereye koyun üzerine bol su ekleyin 30dak. pişirin. altını kapatın tencere soğuduktan sonra işkembeyi çıkarın işkembeyi et tahtasında küçük küçük doğrayın, ayrı bir kasede unu, yumurtayı ,yoğurdu, tuzu, limon suyunu iyice çırpın üzerine bir kepçe çorba suyu alarak ılıtın. ayrı bir tencereye aldığınız işkembe suyunu hazırladığınız terbiyeyi yavaş yavaş karıştırarak ekleyin doğradığınız etleride ilave edin 15 dak. pişirin dövülmüş sarımsak ve sirkeyi karıştırın.servis yapacağınız zaman margarini eritip kırmızı pul biberini koyup biraz yakın ve kasenin üzerine az birşey dökün.