



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

125 Gr Sana Klasik

250 gr un

1 Aldığı kadar su

2 Adet yumurta

1 Kase yoğurt

Aldığı kadar tuz

1 Kg. temizlenmiş dana işkembesi

İşkembeyi bir tencereye alın.Üzerine yeterince su ekleyip haşlayın.Piştikten sonra ince doğrayın ve yeniden tencereye koyun.Ayrı bir kapta un,yumurta,yoğurt ve bir su bardağı suyu çırpma teli ile çırpın.Karışımı ocaktaki tencereye ekleyin.Tuzunu ayarlayın.Sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirin.Ayrı bir tavada margarini eritin ve parlaklık vermesi için ocaktan aldığınız çorbanın üzerine gezdirin.İsteğinize göre sirke yada sarmısakla servis yapın.