



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg işkembe (dana, kuzu)
8 gr sarımsak
100 gr sirke
Tuz, pul biber
Terbiye İçin:
70 gr un
200 gr soğuk su

Temizlenmiş işkembeyi birkaç parçaya ayırdıktan sonra blanşı (şok haşlama) yapılır. Şok haşlamadan geçirilmiş işkembe tekrar temiz tencereye konur. Üzerine 3-4 litre (15-20 su bardağı) soğuk su doldurulup ocağa konur. Kaynamaya başlarken ateşi kısılarak kapak kapalı bir şekilde yavaş yavaş 3-5 saat kadar kaynatılarak pişirilir. İşkembe piştiği zaman tencerede 1,7 litre (9 su bardağı) civarı pişme suyu kalmalıdır. İşkembe alınıp bir tahta üzerinde ince ince (konkase) kıyılıp tekrar suyun içine atılır. Bir kap içinde bir çırpma teli yardımıyla un 200 gr. (1 su bardağı) soğuk su ile ezilir. İşkembeler kaynamaya bırakılır. Pişmesine yakın, çorba kaynarken durmadan karıştırılarak terbiye çorbaya sicim gibi dökülerek eklenir ve dört beş dakika daha kaynatılıp tuzu kontrol edilir. Sarımsak bir fiske tuzla havanda dövülür. İçine sirke eklenir. Bir kaseye veya sos kabına konur. Çorba sosundan ilave edilerek servis edilir.