



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEREYAĞLI İŞKEMBE ÇORBASI

- 1 kg işkembe
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 yemek kaşığı buğday nişastası
- 6-7 diş sarımsak
- Tuz
- Kırmızı pul biber
- Terbiyesi için;
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Üzeri için;
- Sirke
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber

İşkembe pişirmede en önemli sorun, zahmetli olan temizliğidir. Öncelikle, defalarca bol su altında işkembe yi yıkayın. Suyunu süzdürüp, mısır unuyla her tarafını ovun. Sonra tekrar bol su altında, işkembe ler bembeyaz oluncaya dek yıkayın. 2-3 parçaya ayırıp, ortalama 4 litrelik bir tencereye alın ve üzerini su doldurup haşlamaya bırakın. İyice haşlanınca, el kevgiriyle işkembe parçalarını kesme tablasının üzerine alın. El dayanacak sıcaklığa geldiği zaman, ince ince doğrayın. (İşkembe leri haşlamak için düdüklü tencere de kullanabilirsiniz). İşkembenin suyunu süzdürerek başka bir tencereye alın, doğradığınız işkembe lerle birlikte suyu, tencerenin dolmasına yakın tamamlayın. Tencereyi tekrar ocağa alın. Ezilmiş sarımsağı ve tuzunu katın. Nişastayı bir kaseye alıp, çorbanın suyuyla ılıştırarak ezin ve karıştırarak çorbaya katın. Çorba kaynayıncaya, limonla birlikte iyice çırpıtığınız yumurtayı, iki kaşık çorba suyuyla ılıştırarak çorbaya ekleyin. 5 dakika sonra ateşten alın. Servis öncesi erimiş tereyağında kırmızı pul biberi kızdırın. Kasele re aldığınız çorbanın üzerine gezdirin. Sirke koyarak servis yapın.

