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 işkembeyi yıkayın. Suyunu süzdürüp, mısır unuyla her tarafını ovun. Sonra tekrar bol su altında, işkembeler 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. (işkembeleri haşlamak için düdüklü tencere de kullanabilirisiniz). İşkembenin suyunu süzdürerek başka bir tencereye alın, doğradığınız işkembelerle birlikte suyu, tencerenin dolmasına yakın tamamlayın. Tencereyi tekrar ocağa alın. Ezilmiş sarmısağı ve tuzunu katın. Nişastayı bir kaseye alıp, çorbanın suyuyla ılıştırarak ezin ve karıştırarak çorbaya katın. Çorba kaynayınca, limonla birlikte iyice çırptığınız yumurtayı, iki kaşık çorba suyuyla ılıştırarak çorbaya ekleyin. 5 dakika sonra ateşten alın. Servis öncesi erimiş tereyağında kırmızı pul biberi kızdırın. Kaselere aldığınız çorbanın üzerine gezdirin. Sirke koyarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:133364 • adı:Tereyağlı İşkembe Çorbası • gönderen:dönmedolap • indirme tarihi:22.08.2025 - 05:05