



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLAMA ÇORBASI

500 gram işkembe (tercihen temizlenmiş)
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı sirke (isteğe bağlı)
4 diş sarımsak (ezilmiş)
1 adet limonun suyu
Tuz ve karabiber
Üzeri için kırmızı pul biber ve tereyağı (isteğe bağlı)

Temizlenmiş işkembe bol su ile iyice yıkayın ve ardından büyük bir tencerede haşlayın. İşkembenin haşlanması sırasında suya biraz tuz ekleyebilirsiniz. Haşlanma işlemi yaklaşık 45-60 dakika sürmelidir; işkembe iyice yumuşayana kadar pişirilmelidir. Haşlandıktan sonra suyunu süzün ve işkembe küçük parçalara doğrayın. Ayrı bir tencereye tereyağını ekleyin ve eriyince üzerine unu ekleyerek kavurun. Unun kokusu çıkana kadar orta ateşte kavurma işlemine devam edin. Un kavrulduktan sonra yavaş yavaş işkembe suyunu ekleyin ve sürekli karıştırarak çorbanın kıvam almasını sağlayın. Kavrulmuş unlu karışıma doğranmış işkembe ekleyin. Karıştırarak çorbanın kıvamını kontrol edin. Bu aşamada çorbanın yoğunluğunu kendi damak zevkinize göre ayarlamak için su ekleyebilirsiniz. Çorbayı yaklaşık 10-15 dakika kaynamaya bırakın. Bir kasede ezilmiş sarımsakları ve sirkeyi karıştırın. Bu karışımı kaynayan çorbaya ekleyin. Sirke ve sarımsak çorbanın lezzetini artırırken, aynı zamanda güçlü bir aroma katar. Ekstra limon suyu da ekleyebilirsiniz. Çorbayı ocaktan almadan önce tuz ve karabiberle tatlandırın. Dilerseniz üzerine kırmızı pul biber ve tereyağında kızdırılmış sos gezdirerek servis yapabilirsiniz.

