



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VENEDİK USULÜ İŞKEMBE

1500 gram dana işkembesi

10 bardak su

1/2 baş sarımsak

Tuz

ÜSTÜNE:

50 gram rende gravyer ya da kaşar

SALÇASI:

70 gram sadeyağı ya da margarin (3 1/2 çorba kaşığı)

250 gram soğan (3 orta)

750 gram domates (4 büyük) ya da 1,5 kahve fincanı domates salçası

6 bardak işkembe suyu

Tuz

Karabiber

1 Büyükçe bir tencereye; 10 bardak su ile el büyüklüğünde parçalara kesilmiş ve birçok kez sıcak su ile yıkanmış 1500 gram dana işkembesi, iç kabukları soyulmuş yarım baş sarımsak ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve işkembeler pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar, ortadan daha az ısıdaki ateşte aşağı yukarı 3-4 saat pişmeye bırakmalıdır.

2 İşkembeler pişince; tencereyi c+esten alarak, işkembeleri suyundan çıkarmalı ve yarım parmak büyüklüğünde parçalara kesmeli, suyunu da ince bir süzgeçten geçirerek süzdükten sonra her ikisini de bir tarafa bırakmalıdır.

3 Sonra, bir tencereye; üç buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ile küçük kesilmiş 3 orta boy soğan koyarak, soğanlar iyice pembe bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurmalı, sonra soğanlara; soyulmuş çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 4 büyük domates ya da 1 bardak işkembe suyu içinde eritilmiş bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesler bir salça halini alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli, sonra bunlara; 2 kahve kaşığı karabiber, 6 bardak işkembe suyu, 1 tatlı kaşığı tuz ile, haşlanmış ve kesmiş olduğumuz işkembeleri de katmalı ve tenceredeki domatesli işkembe suyu hafifçe koyu bir hal alıncaya kadar pişirmeli, salçasıyla tabağa almalı ve yanında yarım bardak gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.