



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI

6 adet Lezita Üst Kanat  
5 su bardağı su  
1 yumurta sarısı  
2 çorba kaşığı un  
Yarım limonun suyu  
1 çorba kaşığı elma sirkesi  
1 diş sarımsak  
Tuz, kekik, pul biber

Kanatları 5 bardak suyla bir tencereye koyup haşlayın. Piştikten sonra kanatları sudan kevgirle çıkarıp bir kaba alın. Soğuyunca derilerini ve etlerini kemiklerinden ayırın.

Bir kasede un, limon suyu, yumurta sarısı, sirkevi 1 diş ezilmiş sarımsağı çırpın. Haşlama suyuna ilave edip bir taşım kaynatın. Ayırdığınız kanat etlerini ve derilerini ilave edip tuzunu ekleyin ve ocağı kapatın.

Çorbayı kaselele paylaşdırıp üzerine pulbiber ve kekik serpererek sıcak servis yapın.

[ML® Yalancı İşkembe Çorbası Videosu](#)

