



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI (TAVUKTAN)

Malzemeler:

6-7 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı didiklenmiş tavuk derisi ve eti
1 adet yumurta
1 çaybardağı tel şehriye
2 kaşık un
3 diş sarımsak
1 kaşık margarin yada tereyağı
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Kaynamakta olan tavuk suyuna tel şehriyeleri atın. Şehriyeler biraz pişince un ve yumurtayı çırıp karıştırın. Sürekli karıştırarak topaklanmasını önleyin. Koyulaşınca didiklenmiş tavuk etini ve derisini ekleyin. Tuz ve ezilmiş sarımsağı ekleyin. Kaselere alarak, üzerine erimiş yağ, pulbiber karışımını gezdirin.