



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI (TAVUKTAN)

MALZEMELER

2 adet tavuk budu
2 çorba kaşığı un
1 kahve fincanı sirke
1 çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
Tuz
Tavuk suyu
Yeterince su

YAPILIŞI

Tavuğu tütsüleyip, iyice yıkayalım. Bol suda haşlayalım. Derileri küçük küçük doğrayalım ve etleri didelim. Unu yağsız olarak kavuralım, yavaş yavaş tavuk suyunu ilave edip, boza kıvamında pişirelim. Çorbaya etleri ve derilerle beraber tuzu da ilave edelim. Yağı kırmızı biberle kızdırıp, çorbanın üzerinde gezdirelim. Dövülmüş sarımsağı, sirkeyle karıştıralım ve çorbayı bu sosla servis yapalım.