



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI

2 Çorba kaşığı un
2 Çorba kaşığı margarin
3 bardak Tavuk suyu
1 kase didiklenmiş tavuk but eti
6-7 diş sarımsak
3-4 çorba kaşığı sirke

Bir tencereye unu ve yağı koyun. Tavuk suyu kullanıyorsanız, yağ miktarını biraz azaltabilirsiniz. Yağ ve unu, un kokusu gidene kadar iyice kavurun. Ardından içine suyu yavaş yavaş ekleyin. Boza kıvamında olacak kadar su ekleyin. Topak olmaması için, karıştırmaya devam edin. Tuzunu ekleyin ve çorba kaynayınca kadar karıştırın. Kaynayınca, içine didiklenmiş tavuk etlerini atın. Bir taşım daha kaynayınca altını kapatın. Bir kasede sirke, tuz ve dövülmüş sarımsakları iyice karıştırın. İsterseniz bu sosu tencerenin içine ekleyebilirsiniz; isterseniz herkes istediği kadar tabağına alabilir.