



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU İŞKEMBE ÇORBASI

1 kg. dana işkembesi
8 diş sarımsak
2 su bardağı yoğurt
4 çorba kaşığı un
1 çay bardağı sıvıyağ
6 su bardağı et suyu
1 adet limon suyu
2 tatlı kaşığı tuz

Temizlenmiş işkembe küçük doğranır, düdüklü tencereye aktarılır, üzerini örtecek kadar su konur, tencerenin kapağı kapatılır, kaynama noktasına geldikten sonra 45 dakika pişirilir. Ayrı bir kaptan, yoğurt, limon suyu, sarımsak, et suyu, yağ, tuz, un, iyice çırpılır işkembenin üzerine dökülür, iki taşım kaynatılır.



Fotoğraf "sarı fatma" tarafından gönderildi. 08.04.2018