



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU MEYANELİ İŞKEMBE ÇORBASI

1 kg dana işkembe  
8 diş sarımsak  
8 çorba kaşığı yoğurt  
5 çorba kaşığı un  
1 adet yumurta  
Yarım adet limon  
1 tatlı kaşığı tuz  
5 su bardağı su  
Üzeri için:  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 tllı kaşığı pul biber

Temizlenmiş işkembe, kuşbaşından daha büyük doğranır. Düdüklü tencereye atılır. Üzerini 1 santim geçecek kadar su konur. Kapak kapatılır. Pim çıkınca ateş kısılır ve 1 saat kaynatılır. Bu arada sarımsaklar soyulur ve ezilir. Yoğurt, yumurta, limon suyu, tuz, su ve sarımsak iyice karıştırılır. Pişmiş işkembenin üzerine boca edilir. Karıştırarak fokurdayana kadar pişirilir. Sıcak olarak servis kasesine konur. Üzerine ısıtılmış tereyağlı biber bırakılır.