



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

İŞKEMBE ÇORBASI



1 Kg. dana işkembesi
15 – 20 Diş sarımsak
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı un
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Sirke
5 Su bardağı su

- # İşkembe temizlenir, kuşbaşı doğranır, düdüklü tencereye konur, üzerine 5 su bardağı su konur, kapağı kapatılır, kaynama noktasına geldikten sonra 45–50 dakika kaynatılır.
- # Ocak kapatılır, tencere soğutulur, işkembe yağının üste çıkması için bekletilir, yağları kaşık ucuyla alınır.
- # Sarımsaklar soyulur ve ezilir.
- # Bir tencereye yağ konur, üzerine dövülmüş sarımsak eklenir, orta ateşte bir kaç kez çevrildikten sonra üzerine un katılır, çevrilir.
- # Üzerine suyuyla birlikte haşlanmış işkembe dökülür, tuz eklenir, orta ateşte ara ara karıştırarak 10 – 15 dakika kaynatılır.
- # Çorba kaselerine konur, üzerine sirke dökülerek servis yapılır.

Not: İşkembe çorbası, genelde şeffaf görünümlü olur, daha kıvamlı olması isteniyorsa, un miktarı artırılır.