



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

TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI



- 1 Kg. dana işkembe
- 1 Orta büyüklükte sarımsak
- 2 Su bardağı yoğurt
- 1 Adet yumurta
- 4 Çorba kaşığı un
- 1 Adet limonun suyu
- 3 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 6 Su bardağı su

İşkembe temizlenir, normal işkembe çorbasından biraz daha küçük doğranır.

Dödüklü tencereye işkembe konur, üzerine 6 su bardağı su konur, kapağı kapatılır, kaynama noktasına geldikten sonra ocak kısılır ve 50 dakika kaynatılır.

Ocak söndürülür, tencere soğurken terbiyesi hazırlanır, bunun için; çukur bir kaba yoğurt, yumurta, un, limon suyu, 1 tatlı kaşığı tuz konur, pürüzsüz kıvam alana kadar çırpılır.

Soğuyan işkembe suyunun üzerine çıkan yağlar temizlendikten sonra, terbiye, üzerine sicim gibi akıtılarak eklenir, ayıklanmış, dövülmüş sarımsak katılır, kalan tuz serpilir, arada bir karıştırarak 15-20 dakika kaynatılır.

Sıcak olarak servis yapılır.

Not: İstenirse, sarımsak, kavruarak çorbaya eklenebilir.