



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو آتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

حساء الأمعاء İşkembe Çorbası



١ كيلو غرام معدة عجل
١٥-٢٠ أسنان ثوم
٣ ملاعق حساء زيت
١ ملعقة حساء طحين
٥.١ ملعقة حلو ملح
خل
٥ أكواب ماء من المياه

- # ينظف الأمعاء , ويقطع بشكل صغير ويوضع على وعاء قدر الضغط ويوضع ٥ أكواب ما من المياه ويغلق الغطاء , بعد مضيئ إلى غليان يغلي ٤٥ أو ٥٠ دقائق
 - # يقلق المحجر , ويبرد القدر , وينتظر حتى يجرج زيت الأمعاء على الأعلى , ويؤخذ الزيت مع الملاعقة
 - # ينشر الثوم ويسحق
 - # ويضاف الزيت في وعاء ويضاف الثوم المسحوق , بعدما تحول عدة مرات في متوسط الحرارة وبعدها يضاف الطحين
 - # ويسكب عليها الأمعاء المشوي مع المياه ويضاف الملح , ويغلي في حرارة المتوسطة مع الخلط ١٠ أو ١٥ دقائق
 - # ويضع في أطباق الحساء , ويسكب عليها الخل وتقدم للخدمة
- لملا حطة : حساء الأمعاء في الأحيان تعطي نظر شفاف إذا كان تريد لذيذ أكثر تزداد مقدار الطحين