



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

حساء تربية أمعاء Terbiyeli İşkembe Çorbası



١ كيلو غرام معدة عجل
١ ثوم حجم متوسطة
٢ كوب ماء زبادي
١ عدد بيض
٤ ملاعق حساء طحين
١ عدد مياه الليمون
٣ ملاعق حساء زيت
٢ ملعقة حلو ملح
٦ أكواب ماء من المياه

- # تنظف الأمعاء ويقطع أصغر من الأمعاء الحساء الطبيعي
- # ويوضع الأمعاء في قدر الضغط , ويوضع عليها ٦ أكواب ماء من المياه ويغلق الغطاء وإذا أتى للغليان تخفظ الحجر وتغلى ٥٠ دقائق
- # يغلق المحجر يحضر التربية حتى يبرد القدر , ويوضع في وعاء محفور زبادي والبيض , والطحين , ومياه الليمون ١ ملعقة حلو ملح , ويخلط
- # بعد تنظيف زيت الأمعاء من القدر الباردة , ويضاف على التربية بشكل سلسة , ويضاف عليها الثوم المسحوق , ويسكب الملح الباقي وتخلط ويغلي ١٥ - ٢٠ دقائق وتقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : إذا رغبت يمكن إضافة الثوم المفحم في الحساء