



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Işkembe Çorbası



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 gr temizlenmiş işkembe
- 6 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sirke
- 3 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Terbiyesi için:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt

Yapılışı:

1. İşkembeyi Haşlama:

- İşkembeyi bol suyla yıkayın ve temizleyin.
- Tencereye alın, üzerine su ekleyip düdüklü tencerede 30 dakika haşlayın.
- Haşlanan işkembeyi küçük küçük doğrayın.

2. Çorbayı Hazırlama:

- Tereyağını bir tencerede eritin ve unu ekleyerek kavurun.
- Üzerine haşlama suyunu ekleyip karıştırarak kaynamaya bırakın.
- Doğranmış işkembeyi ekleyerek 10 dakika kaynatın.

3. Terbiyeyi Ekleyip Piştirme:

- Bir kasede yumurta sarısı, un ve sütü çırpın.
- Çorbanın suyundan bir kepçe alarak terbiyeye ekleyin ve karıştırın.



- Hazırladığınız terbiyeyi çorbaya yavaş yavaş eklerken sürekli karıştırın.
- Çorbayı 5 dakika daha kaynatın.

4. Servis:

- Sirke ve dövülmüş sarımsağı çorbaya ekleyip karıştırın.
- Çorbayı sıcak olarak servis edin.
- İsteğe bağlı olarak üzerine tereyağında kızdırılmış kırmızı biber gezdirebilirsiniz.

>> **İpucu:** İşkembenin kokusunu gidermek için haşlama suyuna defne yaprağı ve tane karabiber ekleyebilirsiniz. Servis ederken limon suyu eklemek lezzetini artıracaktır.

Kiraz'ın
Mutfağı