

# İşkembe Çorbası

Toplam 250 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 120 dk

6 kişilik

Zor

~240 kcal

Açılış 15/10

Haşlanmış işkembe, sarımsaklı sirke ve terbiyeyle hazırlanan geleneksel çorba.

## Malzemeler

- 1 kg Dana işkembe
- 8 su bardağı Su
- 4 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Sirke
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

## Terbiye için

- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Un

## Yapılışı

- 1 kg işkembe suyla yıkayıp su bardağı suya alın.
- İşkembeyi kısıtta 100 dakika haşlayın.
- İşkembeyi çikararak küçük doğrayıp sıcak suyunu süzün.
- Yoğurt, yumurta sarısı ve 2 yemek kaşığı unu çirpin.
- Terbiyeyi sıcak sudan 3 kepçeyle 111 yoğurt kesilmesin.
- İşkembe ve terbiyeyi tencereye ekleyip 10 dakika kaynatın.
- Sarımsaklı sirke ve limon suyunu servis sırasında ekleyin.

### PÜF NOKTASI

Terbiyeyi sıcak çorba suyuyla 111 tencereye ekleyin; yumurta kesilmez.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı sirke ve pul biberli yağla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

