



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

İŞKEMBE YAHNİSİ



- 1 Kg. dana işkembesi
- 1 Su bardağı nohut
- 2 Adet kuru soğan
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 1 Kahve fincanı sıvıyağ
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz

- # İşkembe çok iyi temizlenir, düdüklü tencerede kaynama noktasına geldikten sonra 50 dakika kaynatılır.
- # Soğan yemeklik doğranır, pembeleşince salça eklenir.
- # Üzerine haşlanmış, kuşbaşıdan biraz büyük doğranmış işkembe, haşlanmış nohut, tuz, 2 su bardağı işkembe haşlama suyu konur, 15 dakika orta ateşte pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: İstenirse 1 adet yumurta, 1 adet limonun suyu, 2 kaşık undan oluşan terbiye, ocaktan almadan 5 dakika önce yahniye gezdirilebilir.