İŞKEMBE ÇORBASI

1 Kg. dana işkembesi
15 – 20 Diş sarımsak
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı un
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Sirke
5 Su bardağı su

İşkembe temizlenir, kuşbaşı doğranır, düdüklü tencereye konur, üzerine 5 su bardağı su konur, kapağı kapatılır, kaynama noktasına geldikten sonra 45–50 dakika kaynatılır.
Ocak kapatılır, tencere soğutularak, işkembe yağının üste çıkması için bekletilir, yağları kaşık ucuyla alınır.
Sarımsaklar soyulur ve ezilir.
Bir tencereye yağ konur, üzerine dövülmüş sarımsak eklenir, orta ateşte bir kaç kez çevrildikten sonra üzerine un katılır, çevrilir.
Üzerine suyuyla birlikte haşlanmış işkembe dökülür, tuz eklenir, orta ateşte ara ara karıştırarak 10 – 15 dakika kaynatılır.
Çorba kaselerine konur, üzerine sirke dökülerek servis yapılır.

Not: İşkembe çorbası, genelde şeffaf görünümlü olur, daha kıvamlı olması isteniyorsa, un miktarı arttırılır.