



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

## TERBİYELİ İŞKEMBE ÇORBASI



- 1 Kg. dana işkembe
- 1 Orta büyüklükte sarımsak
- 2 Su bardağı yoğurt
- 1 Adet yumurta
- 4 Çorba kaşığı un
- 1 Adet limonun suyu
- 3 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 6 Su bardağı su

# İşkembe temizlenir, normal işkembe çorbasından biraz daha küçük doğranır.

# Dödüklü tencereye işkembe konur, üzerine 6 su bardağı su konur, kapağı kapatılır, kaynama noktasına geldikten sonra ocak kısılır ve 50 dakika kaynatılır.

# Ocak söndürülür, tencere soğurken terbiyesi hazırlanır, bunun için; çukur bir kaba yoğurt, yumurta, un, limon suyu, 1 tatlı kaşığı tuz konur, pürüzsüz kıvam alana kadar çırpılır.

# Soğuyan işkembe suyunun üzerine çıkan yağlar temizlendikten sonra, terbiye, üzerine sicim gibi akıtılarak eklenir, ayıklanmış, dövülmüş sarımsak katılır, kalan tuz serpilir, arada bir karıştırarak 15-20 dakika kaynatılır.

# Sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** İstenirse, sarımsak, kavrulur ve çorbaya eklenebilir.