

# İşkembe Çorbası

Toplam 150 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 120 dk

6 kişilik

Zor

~240 kcal

Açılış 15/10

Haşlanmış işkembe, sarımsak, 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

- Dana işkembeği temizleyip 8 su bardağı suyla tencereye alın.
- İşkembeği çok yumuşayana kadar 100-110 dakika haşlayın.
- Yoğurt, yumurta sarısı ve unu çırpıp çorba suyuyla 111t1n.
- İşkembeği doğrayıp terbiyeyle birlikte tencereye geri alın 8-10 dakika kaynatın.
- Ezilmiş sarımsak, sirke ve tuzu servis sırasında ekleyin.

### PÜF NOKTASI

Terbiyeyi sıcak çorba suyuyla 111t1ncereye ekleyin; yumurta kesilmez.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsak, sirke ve pul biberli yağla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta