

Iskembe Corbasi

Malzemeler

500 gr iskembe

3 yemek kasigi un

1 yumurta

3 dis sarimsak

1 kasik sirke

Uzeri icin:

1 yemek kasigi tereyagi

toz kirmizibiber, pulbiber

Yapilisi

Aldigimiz temizlenmis iskembe, guzelce yikanip,duduklude yaklasik 35 dakika haslanir, ince ince kesilir.Un ve yumurtayi az suyla cirpip ocaga konur.kivami cok sulu olmasin. 1 tasim kaynatilir,icine kesilen iskembeler katilip 5 dakika kaynatilir. ocaktan alinir.Ezilmis sarimsak ve sirke karistirilip corbaya ilave edilir.Tereyag kizdirilir,1 cay kasigi kirmizi toz biber katip corbanin uzerine gezdirin.Karabiber ve pulbiber serpin ve servise hazır afiyetler olsun :))