

Terbiyeli Iskembe Corbasi

Malzemeler

500 gr temizlenmis yikanmis dana veya koyun iskembesi

2 yemek kasigi tereyag

2 yemek kasigi beyaz un

Tuz

Terbiyesi Icin:

3 yumurtanin sarisi

1 tane limonun suyu

2 yemek kasigi beyaz un

Tuz

Uzeri icin Terbiyesi

2 kahve fincani uzum sirkesi

6-7 dis iyice dovulmus sarimsak

Tuz

Uzeri Icin:

2 yemek kasigi tereyag

1 tatli kasigi pul biber

Yapilisi

Temizlenmis yikanmis iskembeyi buyuk bir tencereye veya duduclu tencereye koyun, iyice kaynatin ve pisen iskembenin uzerindeki kopukleri alin iskembeleri dogramak icin kenara cikarin,Diger yandan baska bir tencerede unu ve yagi iyice kavurun iskembenin suyunu azar azar ilave edin topaklanmaması icin devamlı karistirin,bir tasim kaynayınca kucuk kucuk dogradiginiz iskembeleri icine koyun, biraz kaynayınca terbiye malzemesini puruzsuz hale gelene kadar cirpin ve corbanin suyundan icine koyarak ilitirin ve yavas yavas corbaya ekleyin ve karistirin, bir tasim kaynatin, uzerine kizdirilmis pul biberli yag sirkeli sarimsagi ilave edin, sicak olarak servise sunun.ellerimize saglik