



b1r işkembe





Menü



*Bir İşkembe,
Ancak bu kadar Güznel Olabilir.*

Çorbalar

Kelle Paça

₺14



Kelle Paça Çürük

₺15



Beykoz Ayak Paça

₺12



Beyin Çorbası

₺15



Süzme Mercimek

₺7



Tavuk Çorbası

₺10



Çorbalar

İşkembe Çorbası

₺12



Tuzlama

₺13



Boncuk Tuzlama

₺12



Şirdan Tuzlama

₺13



Damar Tuzlama

₺16



Dil Paça

₺14



Ana Yemekler

Varım Kelle Tandır

₺14



Varım Kelle Sögüş

₺14



Dil Sögüş

₺14



Sade Kokoreç

₺14



Soslu Kokoreç

₺14



Kelebek Kokoreç

₺14



Rulo Kokoreç

₺14



Ana Yemekler

Arnavut Cigeri

₺14



Beyin Sögüş

₺14



Bütün Kelle Tandır

₺26



Bütün Tavuk

₺14



Yarım Tavuk

₺14



Tavuk Pilav

₺14



Pirinç Pilavı

₺7



Van Ürünler ve Tatlılar

Manda Yoğurdu

₺7



Çoban Salata

₺7



Fırın Sütlaç

₺8



Zerde

₺8



Kemalpaşa

₺8



içecekler

Su

₺ 1



Soda

₺ 2



Ayran

₺ 2



Fanta

₺ 3



Coca Cola

₺ 3



Meyve Suyu

₺ 3



Salgam Suyu

₺ 3





İşkembe Çorbası Tarihçesi

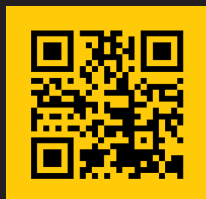


İşkembe çorbası, genellikle sığır işkembesinden (midesinin bir bölümü) yapılan bir çorbadır.

Türkiye’de yapılan işkembe çorbası Yunanistan, Bulgaristan, Romanya ve Makedonya gibi Balkan ülkelerinde yapılan cinsine çok benzer. Nitekim Bulgaristan ve Makedonya’da Türkçeden geçmiş işkembe çorba (шкембе чорба) adıyla anılır.

Yunanistan’daki adı skembés (σκεμπές)’dir. Türkiye ve Balkanlar’daki komşuları birbirlerine çok benzeyen bir işkembe çorbası kültürüne sahiptir. Bu ülkelerin hepsinde işkembe çorbası’na milli bir çorba gözüyle bakılır. Çorba, sarımsak ve sirke (veya limon) ilave olunarak içilir.

Dünyanın birçok mutfaklarında işkembe çorbası yapılır ve bu çorbalara konan malzemeler ülkelere göre büyük farklılıklar gösterir.



www.biriskembe.com