YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI  
  
Malzemeler ; 6 kişi için

6-7 su bardağı Tavuk Suyu

1 su bardağı didiklenmiş tavuk derisi ve eti

1 adet Yumurta

1 çaybardağı Tel şehriye

2 kaşık Un

3 diş Sarımsak

1 kaşık margarin yada tereyağ

Tuz, Kara Biber  
  
Yapılışı:  
  
Kaynamakta olan tavuk suyuna tel şehriyeleri atın. Şehriyeler biraz pişince un ve yumurtayı çırpıp karıştırın. Sürekli karıştırarak topaklanmasını önleyin.

Koyulaşınca didiklenmiş tavuk etini ve derisini ekleyin. Tuz ve ezilmiş sarımsağı ekleyin.

Kaselere alarak, üzerine erimiş yağö pul biber karışıumını gezdirin.