



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KULAK ÇORBASI (AYDIN)

250 gr kıyma
1 su bardağı nohut
8 su bardağı su veya et suyu
1,5 kase erişte
4 orba kaşığı margarin
2 orba kaşığı un
3 diş sarımsak
2 su bardağı yoğurt
1 yumurta
1 limon suyu
kuru nane
tuz
karabiber

Kıymaya tuz ve karabiber ilave edip yoğurun. Nohuttan biraz büyük köfteler hazırlayıp yağda kızartın. Akşamdan ıslatıp, haşladığınız nohutu tencereye alıp üzerine su veya etsuyunu ilave edip kaynatın, erişteyi ve kızarmış köfteleri ilave edip pişirin. Başka bir tencerede 1 kaşık yağı eritip unu kavurun. Ezilmiş sarımsağı pembeleştirip ocaktan indirin. İlininca yoğurt, yumurta ve limon suyunu ekleyip iyice çırpın. Kaynamakta olan çorbadan bir iki kepçe alıp karışıma ilave edin. İlinincaya kadar çırpın ve çorbaya ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp yağda kızdırılmış nane ilavesiyle servis yapın.