



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KULAK ÇORBASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

250 gr parça et  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 yemek kaşığı domates salçası  
8 su bardağı et suyu  
Tuz  
Kulak için:  
2 su bardağı un  
200 gr yağsız kıyma  
½ çay kaşığı karabiber  
Tuz

Un bir tepsiye konular ve bir tutam tuz atılarak su yardımıyla kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur. Bezeler yapılarak açılan yuLa 1 cm çapında kareler halinde kesilerek içerisine kıyma,karabiber,tuz ile hazırlanmış iç konulup ilk önce iki ucu birleştirilerek üçgen şekli verilir,sonra da üçgenlerin kenarları birleştirilip bohça şekline getirilir.Fırın tepsisi yağlanarak, hazırlanan kulaklar orta hararetli ısıda 10 dakika kadar fırınlanır. Bir tencereye parça et konularak kendi suyunu verip çekinceye kadar pişirilir. Yağ ilave edilip kavrulduktan sonra salça konulup etle birlikte kavrulma işlemine devam edilir, su eklenir, kaynara geçince önceden haşlanmış nohut ve tuz ilave edilir. Bir iki taşım kaynayıp tencereye atılan fırınlanmış kulaklar yumuşayınca ateşten alınarak çorbaya ilave edilir, sıcak olarak servis yapılır.

