ŞİŞPEREK ÇORBASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un - 15gr.
Yağsız kıyma - 10 gr.
Soğan - 10 gr.
Kurut - 10 gr.
Nohut-3 gr.
Kemikli koyun eti - 20 gr.
Sadeyağ - 5 gr.
Karabiber- l gr.
Nane - 1 gr.
Tuz - 2 gr.
Köfte için:
Çiğköftelik et - l0 gr.
Köftelik bulgur - 5 gr.
İsot - 5 gr.
Soğan - 10 gr.
Karabiber - 2 gr.
Sıvıyağ - 5 cl.
Tuz - 2 gr.

Kurut ve nohutlar bir gece önceden ıslatılır. Nohutlar haşlanıp bir kaba alınır. Kurut bir kapta ıslatılır ve iyice eritilip süzgeçten geçirilir. Ayrı birtepside una tuz ve su eklenerek kulak memesi kıvamında hamuryoğurulur vel0-15 dakika kadar dinlendirilir. Dinlenen hamur üçyumağa ayrılır. Birinci yumak; kalın bazlama kıvamında açılarakl cm uzunluğunda erişte gibi kesilip, unlanan bir kaba alınır ve birbirine yapışmaması için üzerine un serpiştirilir, ikinci yumak; diğeri gibi açılıp karelere bölünür, içine rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve yoğrulmuş kıyma et konulur. Yumaklar üçgen şeklinde kulakyapılıp,üçgenlerin uçları birleştirilerek kapatılır. Üçüncü yumaklar, İkincisi gibi açılır ancak içine bir şey konulmaz. Bir tencereye konularaksadeyağda ısıtılan içli ve içsiz kulaklar hafifçe pembeleştirilir, tencereden çıkartılıp ayrı bir kaba alınır. Tencerede kalan yağa kemikli parça etler atılarak kavrulur, biraz su ve haşlanmış nohutlar ilave edilerek pişirilir. Etler yumuşayınca kemikleri çıkarılıp ayıklanır, birinci yumaktan yapılan erişteler ve süzülmüş kurut tencereye ilave edilir ve un kokusu gidene kadar karıştırılarak pişirilir. Çiğköftelik et, isot, karabiber, tuz ve soğan 8'e bölünüp tepsiye konulur, iyice karıştırılır. Bulgurlar yavaş yavaş ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra soğanlar ayıklanır. Minik sıkmalar yapılır, avuç ayasında yuvarlanır. Kızgın bol yağda rengi koyulaşana kadarkavurulur. Servis tabaklarına bir miktar yuvarlanmış köfte, bir miktar içli ve içsiz kulak konulur. Üzerine kurutla hazırlanmış çorba ilave edildikten sonra yağ ve nane ile hazırlanmış sos dökülerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:126713 • adı:Şişperek Çorbası (Şanlıurfa) • gönderen:hıdır • indirme tarihi:17.04.2024 - 19:32