



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYA KÖFTELİ KULAK ÇORBASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

200 gr yağsız çiğ köftelik kıyma
1 çay bardağı sümüd (simit)
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
Hamur Malzemesi:
1 su bardağı un (yerli un karışık)
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta
Biraz ılık su
Çorba Malzemesi:
1 çay bardağı ıslatılmış ve haşlanmış nohut
1 kg kemik (et suyu için)
2 kg yoğurt
Nane
Kırmızı pul biber
2 yemek kaşığı tereyağı

Kemikleri yıkayıp bol su ile ocağa koyun.

Kemiklerin üzerindeki köpüğü alarak kaynaması için kapak kapatın.

Diğer taraftan aya köftenin kıymasını, bir kapta sümüd, tuz ve karabiber ile iyice yoğurun.

Nohut büyüklüğünde köfteler şeklinde yuvarlayın.

Tavaya biraz yağ koyup yuvarlanan köfteleri, tavayı sallayarak kızartın. Sonra kızarmış aya köftelerini bir tabağa alın.

Bir bardak unun ortasına tuz atıp, bir yumurta kırıp ılık su ile sertçe bir hamur yapın.

On dakika dinlendirip tek bezeden biraz kalınca tek yufka açın.

Yufkayı biraz havalandırıp önce dörde bölün.

Daha sonra unlanan 4 parçayı üst üste koyup, üç parmak eninde bantlara kesip, her bandı eriştenden daha kalın çubuklara ayırıp, her çubuğu da tekrar enine karelere keserek çorbalık hamuru hazırlayın.

Bu arada et suyu için kaynayan kemikleri ocaktan alın. Süzerek suyunu alın.

Alınan suyun tuzunu kontrol ederek tekrar ocağa kaynamaya bırakın.

Kaynayan et suyuna, hazırlanan çorbalık hamuru ilave edin.

Hamur, pişince içine haşlanmış nohut ve kızarmış köfte ilave edin. Birkaç taşım birlikte kaynadıktan sonra ateşi kapatın.

Ara ara karıştırarak, hem kaymak tutmasını hem de çorbanın ılımasını sağlayın. Bu arada yoğurdu iyice karıştırarak pürüzsüz bir görünüme ulaşıncaya kadar ezin ve ılık çorbaya ilave edip karıştırın.

Üzerine eritilmiş tereyağında nane ve pul biber karışımı ilave edin.

Not: Bu çorba, ailelerin özel yemeklerinin yanında, davetlerin ve bayram sabahlarının değişmez çorbasıdır.



© lezzetler.com tarif no:170916 • adı:Aya Kofteli Kulak Çorbası (Malatya) • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:03.04.2025 - 00:51