



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KULAK ÇORBASI

içi için 250 gr kıyma
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz
hamuru için 1 su bardağı su
1 adet yumurta
yeterince tuz
çorbayı yağlamak için 3 diş dövülmüş sarmsak
100 gr sana hamurışı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
5 su bardağı etsuyu
kızartmak için 500 gr sıvı yağ
1 adet limon suyu
1 çay bardağı haşlanmış nohut
1 tatlı kaşığı kuru nane

Öncelikle hamuru güzelce yoğurulur içi de ayrıca yoğurulur daha sonra tahhada güzelce açılır hamurları çay bardağıyla kesip içlerine kıymalı harçtan katılır ağızları kapatılır hepsi bitince kızgın yağda kızartılır daha sonra hamurlar etsuyunun içine dökülür nohut koyulur üzerine limonu ilave edilir kızgın yağda salcayla sarmsağı kavrulur diğer baharatları da ilave edilir