



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLÜKLÜ ÇORBA (ANTALYA)

Ali Küçüktepe

500 gr haşlanmış tavuk eti  
250 gr kıyma  
1 kaşık salça  
4 bardak tavuk suyu  
4 bardak su  
1 kâse haşlanmış nohut  
1 fincan pirinç  
1 adet domates  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
1 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı nane  
1 adet limon  
1 kaşık tereyağı  
2 kaşık sıvıyağ

Önce kıyma, karabiber, kırmızı toz biber ve tuz karıştırılarak 'gülük' denen nohut boyutunda küçük köfteleri hazırlanır.

Köfteler az yağda kızartılır.

Tereyağı ve sıvıyağ, salça eklenerek biraz kavrulur ve domates rendesi eklenir.

Üzerine tavuk suyu ve su eklenir.

Kaynadıktan sonra pirinç ve tuz eklenir, beş dakika kaynatılır.

Ardından köfteler, sonra da nohut ve haşlanmış tavuk eklenir. Beş dakika daha kaynatılır.

Nane ve limon suyu da eklenir, servise hazır hale getirilir.

Not: Antalya civarından oldukça besleyici bir düğün çorbası olan bu çorba hem Gülüklü hem de Hülüklü çorba olarak anılır. Gülük adını, aynı ismi taşıyan köftelerinden alır.