



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜLÜKLÜ ÇORBA (ALANYA ANTALYA)

250 gram kıyma  
500 gram tavuk eti  
4 su bardağı su  
1 kase haşlanmış nohut  
1 kahve fincanı pirinç  
1 adet domates  
1 yemek kaşığı salça  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kırmızıbiber  
1 yemek kaşığı nane  
1 adet limon  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
Sıvı yağ

Tavuk etini 5 su bardağı suyla birlikte haşlanmaya bırakın.  
Gülük adı verilen köfteler için kıyma, tuz, karabiber ve kırmızı biberi derin bir kasede yoğurun.  
Nohut büyüklüğünde minik köfteler haline getirin.  
Sıvı yağı kızdırıp köfteleri kızartın.  
Domatesi rendeleyin.  
Çorba için tereyağını ve 2 yemek kaşığı sıvı yağı tencerede kızdırın.  
İçine salçayı ilave edip kavurun.  
Domates rendesini ekleyip kavurmaya devam edin.  
Haşladığınız tavuğun suyunu tencereye ekleyin.  
Üzerine 3-4 bardak daha sıcak su ilave edip kaynamasını bekleyin.  
Kaynayan çorbaya pirinç ve tuzu ekleyip 5 dakika daha kaynatın.  
Ardından köfteleri, haşlanmış nohutu ve didiklenmiş tavuk etini ekleyin.  
Bir taşım daha kaydattığınız çorbaya naneyi ve limon suyunu ekleyip ocaktan alın.