



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLÜKLÜ ÇORBA (ALANYA ANTALYA)

- 1,5 kg keçi veya dana işkembesi
- 6 su bardağı su (kemik suyu da kullanılabilir)
- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 4 yemek kaşığı domates salçası
- 4 adet orta boy domates
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 2 limon
- Gülük için:
 - 200 gr kıyma (yağsız, iki defa çekilmiş)
 - 1 tatlı kaşığı karabiber
 - 1 tatlı kaşığı tuz
- İşkembenin Temizleme Aşamasında:
 - 2 adet orta boy soğan
 - 2 adet orta boy limon
 - 4 yemek kaşığı tuz
- İşkembenin Haşlanması Sırasında:
 - 2 adet orta boy domates
 - 2 adet orta boy soğan

Çorba için kullanılacak pirinci, tuzlu ılık suda (1 yemek kaşığı tuz) ıslatınız.

Çorbada kullanılacak olan 1 su bardağı nohutu bir gece önceden ıslatınız ve çorbanın yapılacağı gün kullanmak üzere haşlayınız.

Kasaptan ilk temizliği yapılmış olarak aldığınız işkembeyi; kabuğunu soyarak büyük parçalara ayırdığınız soğan, dilimlenmiş kabuklu limon ve tuz ile kokusu gidene kadar ovaladıktan sonra (Ovalama işlemi 10 - 15 dk. yeterli olacaktır.) soğan ve limon parçalarını içinden çıkararak bol su ile yıkayınız.

Yıkadığınız işkembeler haşlanırken oluşan köpüğü alınız. Haşlanmaya devam eden işkembeye bütün olarak kabuğu soyulmuş 2 soğan ve 2 domatesi (Domateslere bıçak yardımı ile + işareti yapılmalıdır.) ekleyiniz.

Haşlanan işkembeleri ince ince kıyınız.

Gülük (hülük) yapılacak kıymayı karabiber ve tuz ile yoğurduktan sonra nohut büyüklüğünden biraz büyük olacak parçalar halinde yuvarlayınız.

Tencereye sıvı yağı ve tereyağını koyarak eritiniz; hazırladığınız gülükleri kızartınız.

Kızartılan gülüklerin içine rendelenmiş domates ekleyip bir süre kavurunuz; daha sonra salça ve kırmızıbiber de ekleyerek kavurma işlemine devam ediniz.

Kavrulan karışıma su ve tuz ekleyiniz; çorba karışımı kaynayınca üzerine ince ince kıyılan işkembeleri ve haşlanmış nohutları ekleyiniz.

Birkaç dakika kaynadıktan sonra limon suyu eklediğiniz çorbaya son olarak ıslatılmış ve süzölmüş pirinçleri ekleyiniz. Pirinçler yumuşadıktan sonra çorba kıvamını almış demektir.

Tencerenin altını kapatarak nane ekleyiniz; çorba servise hazırdır.