



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE ÇORBASI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

3 adet kuzu kellesi
3 yemek kaşığı sade yağ
8 diş Sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz

Kelleler ateşte ütölür. Su altında kellelerin ağız aşağıya gelecek şekilde vurarak temizlenir. Tencereye konulan kellelere 15 bardak su eklenir. Sarımsaklar tuzda dövülür ve tencereye eklenir. Etler yumuşayınca kadar 4 saat kadar pişirilir. Kellelerin etleri ayıklanır. Kafatası açılıp beyni çıkarılır. sıcak servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.09.2023