



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ KULAK ÇORBASI

Hamuru için:

1 su bardağı un

1 adet yumurta

Aldığı kadar su

Yeteri kadar tuz

Köfte için:

100 gram yağsız kıyma

2 yemek kaşığı irmik

Yarım rendelenmiş soğan

1 çay kaşığı karabiber

Bir tutam tuz

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Terbiye için:

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı un

1 su bardağı yoğurt

Üzeri için:

Pul biber

1 çorba kaşığı tereyağı

Un, yumurta ve tuzu yoğurma kabında karıştırın.

Azar azar su ekleyerek sert kıvamlı bir hamur elde edin.

Hamuru streç filme sarıp yarım saat kadar buzdolabında dinlendirin.

Ardından mantı hamuru inceliğinde açıp kare kare kesin.

Hamurları yapışmasın diye bolca unlayıp fırın tepsisine alın.

180 derecede hafifçe kızarana kadar fırınlayın.

Bu esnada köfteleri hazırlayın.

Bunun için soğanı rendeleyin.

Diğer köfte malzemeleriyle bir araya getirip yoğurun.

Nohut büyüklüğünde köfteler yapın ve bu köfteleri az yağda kızartın.

1 litre suyu tencerede kaynatın.

Hamurları bu suda 6-7 dakika haşlayın.

Bu arada yumurta, un ve yoğurttan bir terbiye hazırlayın.

Çorbanın suyundan alıp ılıştırdığınız terbiyeyi tencereye aktarın.

Karıştırarak kaynayana kadar pişirin.

Altını kapatıp tuzunu ekleyin.

Kaselere bölüştürdüğünüz çorbanızın üzerine minik köftelerden ekleyin.

Son olarak pul biberi tereyağında kavurup çorbanın üzerine gezdirin ve sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:149586 • adı:Köfteli Kulak Çorbası • gönderen:fatma hanım • indirme tarihi:08.04.2025 - 05:44