



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ KULAK ÇORBASI

Aya köftesi için:

200 gram yağsız kıyma

1 çay bardağı ince bulgur

Tuz

Karabiber

Yarım çay bardağı sıvıyağ

Hamur için:

1 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 adet yumurta

Ilık su

1 çay bardağı haşlanmış nohut

1 kg kemik

Üzerine:

1 kg yoğurt

1 çorba kaşığı tereyağı

Yarım çorba kaşığı nane

Köfteyi hazırlamak için kıyma, ince bulgur, tuz ve karabiberi karıştırın. Elinizle fındık büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın. Sıvıyağda hafifçe kızartın. Hamur için; un, tuz, yumurta ve suyu karıştırarak çok sert olmayan bir hamur hazırlayın. Hamurdan küçük bezeler koparıp, oklavayla açın. Küçük ve ince olacak biçimde kesin. Kemikleri yıkayıp, su dolu bir tencereye koyun. Tuz serpin. Kaynayınca, kemikleri tencereden alın. Çorbalık hamurları katın. Hamur pişince, köfte ve nohudu da tencereye atın. Arada bir karıştırıp, kaymak tutmasını engelleyin. Daha sonra tencereyi ocaktan alın. İlininca yoğurdu karıştırın. 1 çorba kaşığı tereyağını tavada eritin. Naneyle karıştırıp, çorbanın üzerinde gezdirin.