



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KULAK BÖREĞİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Un
1 Adet Yumurta
Aldığı Kadar Su
Tuz
Kızartmak İçin:
Sıvı Yağ
Kıymalı İç Harcı:
500 gr Kıyma
2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
Tuz
Baharatlar
Peynirli İç Harcı:
500 gr Peynir

Un, yumurta, su ve tuz karıştırılarak hamur yoğrulur. Yoğrulmuş hamur bezelere ayrılarak yufka gibi açılır ve belli aralıklarla hazırlanan peynirli ya da kıymalı iç döşenir. Üzerine tekrar açılan hamur kapatılır ve küçük yarım daireler şeklinde kesilerek yağda kızartılır.

Not: Kesilen parçalar kulağa benzetildiği için bu ad verilir.

