



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KULAK ÇORBASI (ADİYAMAN)

Aya köftesi İçin :

200 gr yağsız Kıyma

1 çay bardağı çok İnce Bulgur (sümüt)

1 tatlı kaşığı Tuz

Karabiber

Hamuru İçin :

1 su bardağı Un

1 çay kaşığı Tuz

1 adet Yumurta

ılık Su

1 çay bardağı haşlanmış Nohut

1 kg Kemik

Üzerine:

2 kg Yoğurt

1 çorba kaşığı Tereyağı

1/2 çorba kaşığı Nane

Öncelikle köfteyi hazırlayın. Bunun için, kıyma, sümüt, tuz ve karabiberi karıştırın. Elinizle fındık büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın. Sıvı yağda hafifçe kızartın. Hamurunu hazırlayın. Un, tuz, yumurta ve suyu karıştırarak yoğurun. Hamurdan küçük bezeler koparıp oklavayla açın. Küçük ve ince olacak biçimde kesin. Kemikleri yıkayıp su dolu geniş bir tencereye koyun. Tuz serpin.

Kaynayınca, kemikleri tencereden alın. Çorbalık hamurları katın. Hamur pişince, köfteleri ve nohutları da tencereye atın. Arada bir karıştırıp, kaymak tutmasını engelleyin. Daha sonra tencereyi ocaktan alın. İliyınca yoğurdu karıştırın. 1 çorba kaşığı tereyağını tavada eritin. Naneyle karıştırıp, çorbanın üzerinde gezdirin.