KULAK ÇORBASI (AYDIN)

Aydın Valiliği

Hamur için:
2 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
İç için:
250 gr az yağlı dana kıyma
1 orta boy soğan
Karabiber, tuz
Çorba için:
150 gr haşlanmış nohut
30 gr tereyağı
15 gr domates salçası
800 gr et suyu
200 gr su
Üzeri için:
100 gr tereyağı
2 yemek kaşığı nane

Yoğurma kabına un, tuz ve yumurta ilave edilerek yoğurulur. Yoğurma esnasında kıvama göre su ilave edilebilir.
Hamur kıvam aldıktan sonra 20-30 dakika kadar üzeri örtülerek dinlendirilir.
Dinlendirilmiş hamur 3 adet bezeye ayrılarak mantı şeklinde kesilir. Kavrularak hazırlanan iç malzeme, kare kesilen hamur parçalarının üzerine konularak, üçgen şeklinde kapatılır.
Hamurların geri kalan kenar kısımları da minik minik doğranır.
Çorba yapımı için tencerede tereyağı eritilir.
Salça eklenip kavrulduktan sonra et suyu ve içme suyu ilave edilerek kaynatılır.
Kaynayan et suyuna hazırlanan kulak mantılar, haşlanmış nohut ve hamur parçacıkları ilave edilir ve pişene kadar kaynatılır.
Üzerine tereyağında kızdırılan nane gezdirilir. Sıcak servis edilir.

Not: Aydın yöresine ait bu çorba, ev makarnası yapımı sırasında her evde yapılabilen bir çorba türüdür. Makarna hamurunun kıyısından köşesinden artan kulaklardan dolayı, kulak çorbası adını almıştır.

© lezzetler.com tarif no:175722 • adı:Kulak Çorbası (Aydın) • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 09:15