



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KULAK ÇORBASI (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

250 gr. Kıyma
1 kg un
2 yemek kaşığı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber
1 su bardağı et suyu

Kıymaya tuz karabiber, pul biber konulup yoğrulur.

Un ile mantı hamuru hazırlanıp dinlendirilir.

Mantı açılır küçük kareler kesilir içine kıyma konarak kapatılır ve yağda kızartılır.

3 yemek kaşığı un yağda iyice kavrulur. 5 su bardağı soğuk su ve et suyu elenerek sürekli karıştırılarak pişirilir. Tereyağında kızartılmış pul biber ve kızartılmış kulak dediğimiz içli hamurla beraber servis yapılır.

