



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KULAK ÇORBASI (DİYARBAKIR)

### GAP Eylem Planı

#### Hamuru:

2 avuç dolusu un

1 yumurta

1 çay kaşığı tuz

#### İçi için:

250 gram kıyma

½ limon

Karabiber

Yağ

Et suyu

İki avuç un, bir yumurta, tuz, bir miktar su ile yoğrulur.

Bu yoğrulan malzemeden hazırlanan yufkalar un ile açılıp kare şeklinde kesilir.

Kıymaya tuz ve karabiber eklenerek yufkaların üzerine küçük küçük konup bohça şeklinde kapatılarak yağda kızartılır. Yanmaması için de sürekli karıştırılır.

Tencereye bir kaşık un konarak pembeleşinceye kadar kavrulur.

Bu sürekli karışımın üzerine 4-5 bardak kadar et suyu ilave edilir.

Bir yumurtanın sarısı yarım limonun suyu ile çırpılarak eklenir. Biraz kaynadıktan sonra ateşten alınır.

Servis yapılırken kulaklar kuru olarak tabaklara servis edilir. Daha sonra üzerlerine iki kepçe suyu dökülerek içilir.

