



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KULAK ÇORBASI (MALATYA)

Duru Nohut 1/4 su bardağı
Kıyma 1/2 su bardağı
Duru Çiğ köftelik Bulgur 1/3 su bardağı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Karabiber 1/2 tatlı kaşığı
Sıvı Yağ 1/2 su bardağı
Un 1 su bardağı
Yumurta 1 adet
Et suyu 6 su bardağı
Yoğurt (süzme) 2 su bardağı
Tereyağı (erimiş) 6 yemek kaşığı
Nane 1 yemek kaşığı
Kırmızıbiber 1 tatlı kaşığı

Nohut yıkanır, akşamdan 1 su bardağı su ile ıslatılır ve ertesi gün bir su bardağı su ile basınçlı (düdüklü) tencerede haşlanır. Kıyma, bulgur, 1/2 tatlı kaşığı tuz ve karabiber iyice yoğrulur. Nohut büyüklüğünde köfteler yapılarak yağda kızartılır. Un, 1/2 Tatlı kaşığı tuz, yumurta ve ılık su ile yoğrulan hamur, 15 dakika kadar dinlendirilir. Hamur (yufka gibi) 2 mm . incelikte açılarak küçük küçük kare şeklinde kesilir. Et suyu ocağa konur, kaynayınca 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilir. Hamurun (yarısı başka bir zaman kullanılmak üzere ayrılır)yarısı kaynayan et suyuna ilave edilerek pişirilir. Kızartılan köftelerve haşlanmış nohut katılarak bir iki taşım daha kaynatılır. Ateşten alınır,ara sıra karıştırılarak ılıklaştırılır.yarım su bardağı su ile ezilmiş yoğurt ilave edilerek karıştırılır. Tereyağı kızdırılıp, ocaktan alınır nane ve Kırmızı biber katılarak çorbanın üzerine dökülür. (K.K.Önal).

NOT: Malatya'dan alınan bu çorba, yörede yaygın olarak yapılmaktadır.

