



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KULAK ÇORBASI (MALATYA)

Köftesi için:

200 gram yağsız kıyma

1 çay bardağı sümüt (çok ince bulgur)

1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber

Hamur için:

1 su bardağı un

1 çay bardağı tuz

1 adet yumurta

Biraz ılık su

1 çay bardağı haşlanmış nohut

1 kg kemik

Üzerine:

2 kg yoğurt

1 çorba kaşığı tereyağı Yarım çorba kaşığı nane öncelikle köftelyi 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. Kaynıyınca, 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. İlininca yoğurdu karıştırın. 1 çorba kaşığı tereyağı tavada eritin. Naneyle karıştırıp, çorbanın üzerinde gezdirin.
