



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KULAK ÇORBASI (MANİSA)

Hamuru için:

1 su bardağı un

1 adet yumurta

Aldığı kadar su

Yeteri kadar tuz

Köftesi için:

100 gram yağsız kıyma

2 çorba kaşığı irmik

Yarım rendelenmiş soğan

1 çay kaşığı karabiber

Bir tutam tuz

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Terbiye için:

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı un

1 su bardağı yoğurt

Üzeri için:

Pul biber

1 çorba kaşığı tereyağı

Hamur için un, yumurta ve tuzu karıştırın. Azar azar su ekleyip, kulak memesinden biraz daha sert kıvamda bir hamur hazırlayın. Yarım saat buzdolabında dinlendirip, mantı hamuru inceliğinde açın. Daha sonra küçük kareler halinde kesin. Birbirlerine yapışmaması için unlayın. Fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafifçe kuruyana kadar kızartın. Köfte için kıyma, irmik, soğan, karabiber ve tuzu yoğurun. Nohut büyüklüğünde minik köfteler yapıp, az miktarda sıvı yağda kızartın. Tencereye 5 su bardağı su koyup kaynatın. Hamur ilave edip, 6-7 dakika pişirin. Terbiye için yumurta, un ve yoğurdu iyice çırpın. Çorbanın suyundan 3-4 çorba kaşığı alıp terbiyenin içine ilave edin. Karıştırıp yeniden tencereye ekleyin. Karıştırarak kaynatın. Tuzunu ayarlayıp ocaktan alın. Servis tabaklarına alıp, üzerlerine köfte ekleyin. Üzeri için pul biberi tereyağında yakıp, çorbanın üzerine gezdirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.01.2024

