



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KULAK ÇORBASI (MERSİN)

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

250 gr. Orta Yağlı Kıyma
75 gr. Tereyağı/Zeytinyağı
500 gr. Un
100 gr. Kuru Soğan
250 gr. Kemikli Et
100 gr. Nohut
10 gr. Biber Salçası
10 gr. Domates Salçası
250 gr. Domates
1/2 demet Maydanoz
5 gr. Kırmızı Toz Biber
5 gr. Kuru Nane
5 gr. Karabiber
5 gr Kimyon
1 adet Limon
5 gr. Tuz
1 litre Su

Un, su ve tuz konularak hamur yoğrulur, dinlenmeye bırakılır.

Kıymanın içine kuru soğan ve maydanoz çok ince doğranır, kırmızı toz biber, kuru nane, karabiber ve kimyon, tuz ilave edilir, iyice karıştırılır.

Hamur senitin üzerinde oklava ile açılır (çok ince olmamalıdır), bir parmak genişliğinde şeritler kesilir, sonra bu şeritler üst üste konularak küçük kareler halinde kesilir.

Birbirine yapışan hamurlar ayrılır, hazırlanan kıymalı harçtan minik parçalar koparılarak karelerin içine konur, önce üçgen şeklinde katlanır, sonra da üçgenin iki ucu birbirine yapıştırılıp hafif unlanmış tepside birbirlerine değmeden konulur, tepsi silkenir.

Tencerede tereyağı ve zeytinyağı hafifçe kızdırılır, domates ve biber salçası konulur bir dakika kavrulur, rendelenmiş domates ilave edilir (mevsim dışı ise domatessiz pişirilir).

Yaklaşık üç dakika sonra et suyu, kemiklerinden ayrılan (didilen) etler ve nohut ilave edilerek çorba suyunun kaynaması beklenir.

Çorba suyu kaynadıktan sonra hazırlanan kulaklar (yüksükler) içine atılır, orta ateşte yaklaşık otuz dakika pişirilir, ocağı kapatmadan önce kuru nane serpilip karıştırılır.

Servis edildiğinde limon suyu ilave edilir.

Not: Kulak çorbası, geleneksel bir düşün ya da mevlüt çorbasıdır, büyük kazanlarla pişirilir. Komşular toplanarak bu zahmetli çorbanın kulaklarını (yüksüklerini) birlikte bükerek.