



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KULAK ÇORBASI

1 su bardağı nohut
200 gr. kıyma
1 su bardağı hazır erişte
4 orba kaşığı margarin
8 su bardağı et suyu
3 diş sarımsak
3 orba kaşığı un
2 kase yoğurt
1 adet limonun suyu
1 adet yumurta
tuz
karabiber

Nohut akşamdan ıslatılır, ertesi günü haşlanır. Kıyma, tuz ve karabiber birlikte yoğrulur. Nohut kadar köfteler yapılır, kızgın margarinde kızartılır, tencereye et suyu konur, kaynayınca erişte, haşlanmış nohut, kızarmış köfteler eklenir. Diğer tencerede bir çorba kaşığı margarin ve un kavrulur. Ocaktan alınır, üzerine yoğurt, yumurta, limon suyu ve ezilmiş sarımsak karışımı eklenir, iyice çırpılır. Üzerine kaynamakta olan çorbadan bir kepçe alınır, ılıştırılır, çorbaya siim gibi akıtarak ve karıştırarak ilave edilir. Servis sırasında üzerine kızdırılmış yağ gezdirilir.