



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KULAK ÇORBASI

8 kişilik Gerekli malzeme:

250 gr kıyma

1 su bardağı nohut

8 su bardağı su veya et suyu

Yarım paket erişte

4 çorba kaşığı margarin

3 çorba kaşığı un

4 diş sarımsak

2 su bardağı yoğurt

1 yumurta

1 limon suyu

Tuz, karabiber

1 Kıymaya tuz ve karabiber ilave edip yoğurun. Nohuttan biraz büyük köfteler hazırlayıp kızgın yağda kızarın.

2 Akşamdan ıslatılmış nohutu su veya etsuyuyla haşlayın. Nohutların pişmesine yakın erişteyi ve kızarmış köfteleri ilave edip pişirin.

3 Başka bir tencerede bir çorba kaşığı yağ eritip unu kavurun. Ezilmiş sarımsağı pembeleştirip ocaktan indirin. İlininca yoğurt, yumurta ve limon suyunu ekleyip çırpın.

4 Kaynamakta olan çorbadan bir iki kepçe alıp karışıma ilave edin. İlinincaya kadar çırpın ve çorbaya ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp yağda kızdırılmış nane ilavesiyle servis yapın.