



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KULAK ÇORBASI

MALZEME

250 gram kuşbaşı et
1 su bardağı nohut
1/2 paket erişte
4 diş sarımsak
3 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 adet limon
2 su bardağı yoğurt
8 su bardağı su
1/4 paket margarin
Yeterince tuz
karabiber

YAPILIŞI

Bir gece önceden ıslattığımız nohutları, nohutların büyüklüğünde doğradığımız etlerle birlikte haşlayalım.

Etler ve nohutlar iyice pişince yeterince tuz, karabiber ve erişteleri ilave edip biraz daha pişirelim.

Unu yağda kavurup dövdüğümüz sarımsakları ilave edelim.

Kavurduğumuz sarımsaklı un biraz soğuduktan sonra yoğurdu, limon suyunu ve yumurtayı ilave edip karıştıralım.

Bu karışımı, kaynamakta olan çorbadan aldığımız 2 kepçe su ile ılıttıktan sonra hepsini tekrar çorbaya ilave edelim.

Bir taşım daha kaynattıktan sonra yağda yaktığımız naneyi çorbanın üzerine döküp sıcak sıcak servis yapalım.

NOT: Bazı yörelerde, kuşbaşı et yerine kıyma ve simitten küçük köftelikler yapılarak hazırlanan bu çorbaya bazı bölgelerde salça da ilave edilmektedir.