



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KULAK ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
200 gr aya köftesi için yağsız kıyma
0,5 Çorba Kaşığı üzerine nane
1 Kg. kemik
1 Su Bardağı hamur için un
1 Çay Bardağı haşlanmış nohut
1 Adet Hamur için yumurta
0,5 Çay Bardağı aya köftesi için sıvıyağ
1 Çay Kaşığı hamur için tuz
1 Çay Bardağı aya köftesi için bulgur
1 Kg. üzerine yoğurt

Köfteyi hazırlamak için kıyma ince bulgur tuz ve karabiberi karıştırın elinizle fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın sıvıyağda hafifçe kızartın hamur için un tuz yumurta ve suyu karıştırarak çok sert olmayan bir hamur hazırlayın hamurdan küçük bezeler koparıp oklavayla açın küçük ve ince olacak biçimde kesin kemikleri yıkayıp su dolu bir tencereye koyun tuz serpin kaynayınca kemikleri tencereden alın çorbalık hamurları katın hamur pişince köfte ve nohudu da tencereye atın arada bir karıştırıp kaymak tutmasını engelleyin daha sonra tencereyi ocaktan alın ılınca yoğurdu karıştırın 1 yemek kaşığı margarini tavada eritin naneyle karıştırıp çorbanın üzerinde gezdirin.