KULAK ÇORBASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yoğurt- 25 gr.
Yumurta - 15 gr.
Et suyu-100 ml.
Un - 10 gr.
Sadeyağ - 15 gr.
Nane - 2 gr.
Tuz - 2 gr.
Kulak için:
Un- 20 gr.
Kıyma et - 10 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Karabiber - 2 gr.
Tuz - 2 gr.

Un, tuz ve suyla kulakmemesi kıvamında bir hamur yoğurulur. Kıyma, karabiber ve tuz karıştırılarak bir harç yapılır. Yoğrulan hamur kare şeklinde kesilip arasına bu harçtan konularak muska şeklinde kapatılır ve hafif yağda kızartılarak pembeleştirilir. Çorbanın pişirileceği tencereye et suyu konulup kaynatılır. Yoğurt, un, tuz ve yumurta ayrı bir kabın içerisinde iyice çırpılır. Bu karışım, kaynayan tencereden alınan suyla ılıştırılarak tencereye ilave edilir ve un kokusu kayboluncaya kadar pişirilir. Muska şeklinde kapatılan kulaklar içerisine atılıp bir taşım kaynatılır. Ayrı bir tavada sadeyağ, nane eklenerek kızdırılır. Çorba kaselere konulduğunda bu sos üzerine dökülerek servis edilir.