



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KULAK ÇORBASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

8 su bardağı et veya tavuk suyu
2 yemek kaşığı un
½ kg yoğurt
1 adet yumurta
250 gr çiğköftelik kara et
1 yemek kaşığı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Kulak için:
1 adet yumurta
3 su bardağı un
2 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz

Tencereye konulan bir kaşık yağda un kavrulduktan sonra tavuk veya et suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Un kokusu kaybolunca yoğurdun içerisine 1 adet yumurta kırılarak iyice çırpılır. Bu karışım tencerede kaynayan suyla ıslatılarak yavaş yavaş tencereye ilave edilir. Diğer taraftan çiğköftelik et karabiber ve tuzla yoğrulup leblebi büyüklüğünde yuvarlanır ve tencereye atılarak pişirilir. Bir tepsiye un, yumurta, tuz konularak kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur, ince açılıp kulak denilen üçgen şeklinde kesildikten sonra iki kaşık yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Bu kulaklar sıcak çorbanın üzerine eklenerek, ısıtılan yağa atılan naneyle hazırlanan sosla servis yapılır.

