



## KULAK ÇORBASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg yoğurt  
1 adet yumurta  
10 su bardağı et suyu  
3 yemek kaşığı tepeli un  
1 yemek kaşığı sadeyağ  
1 tatlı kaşığı nane  
Tuz  
Kulak için:  
2 su bardağı un  
200 gr kıyma et  
1 yemek kaşığı sadeyağ  
½ çay kaşığı karabiber  
Tuz

Yoğrulan hamur kare şeklinde kesilip arasına kıyma, karabiber, tuz karışımı harçtan konularak muska şeklinde kapatılır ve hafif yağda kızartılarak pembeleştirilir. Tencereye et suyu konulup kaynatılır. Diğer taraftan derin bir kaba konulan yoğurt ve un, tuz ve yumurta eklenerek iyice çırpılır. Kaynayan tencereden alınan suyla yoğurt ılıştırılarak tencereye ilave edilir ve un kokusu kayboluncaya kadar pişirilir. Kulaklar içerisine atılıp servis tabağına alındığında üzerine yağ ve nane ile hazırlanan sos dökülerek yenilir.

