



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KULAK ÇORBASI (ANTALYA)

Hamuru için:

750 gram un

3 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

İç harcı için:

300 gram kıyma

1 yemek kaşığı kıyılmış fesleğen

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

1 tatlı kaşığı karabiber

Yarım tatlı kaşığı tuz

Çorbası için:

1 kilogram kemikli kuzu eti

2 su bardağı nohut

3 diş sarımsak

1 yemek kaşığı domates salçası

3-4 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı acı pul biber

1 yemek kaşığı nane veya fesleğen

1 adet limon

1 tatlı kaşığı tuz

Nohutları 8-10 saat önceden ıslatın.

Şişen nohutları kemikli etle birlikte üzerini iki parmak geçecek kadar suda haşlamaya başlayın.

Haşlama esnasında tuzunu ve salçasını ekleyin.

Suyu eksildikçe takviye ederek etleri güzelce haşlayın.

Mantısı için unu yoğurma kabına alıp içine tuzu ve yumurtaları ekleyin.

Yoğurmaya başlayın.

Gerektiği kadar su ilave ederek sert bir hamur elde edin.

15-20 dakika kadar nemli bir bezin altında hamuru dinlendirin.

Kıyma, karabiber, kırmızıbiber, tuz ve fesleğeni yoğurarak mantı içini hazırlayın.

Dinlenen hamuru 3-4 bezeye ayırıp açın ve kare kare kesin.

Ortalarına kıymalı harçtan koyduğunuz hamuru üçgen kapatın.

Tenceredeki etler ve nohutlar piştiğinde sarımsak, limon suyu, 1 kaşık kırmızı pul biber ve fesleğeni bir arada ezin.

Sosu çorbaya ekleyip karıştırın.

Ardından 1 kaşık tereyağı ile mantıları da ekleyin.

Mantılar şişip piştiğinde, kalan 2-3 kaşık tereyağını 1 kaşık kırmızı pul biber ile kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin, servise hazır.



---

© lezzetler.com tarif no:150970 • adi:Kulak orbası (Antalya) • gönderen:kaycan • indirme tarihi:02.04.2025 - 15:28