



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KULAK ÇORBASI (ANTALYA)

Ali Küçüktepe

- 1 kg kemikli parça et (tercihen kuzu veya oğlak kol)
- 300 gr kıyma
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı ince kıyım fesleğen
- 1 yemek kaşığı nane
- 2 su bardağı nohut
- 3 adet yumurta
- 3-4 diş sarımsak
- 3-4 yemek kaşığı tereyağı
- 750 gr un
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- 1 adet limon

Un elenip ortası havuz gibi açılır.

İçine tuz ile çırpılmış yumurtalar konur.

Karışıma, az az su ilave edilerek yoğrulur, sert bir hamur kıvamına getirilir.

Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek 15- 20 dakika dinlendirilir.

Diğer yanda mantı için hazırlamak için kıymaya karabiber, toz kırmızı biber, fesleğen ve tuz bir araya getirilir, yoğrulur.

Dinlenmiş hamur 4 parçaya ayrılır. Her parçası ayrı ayrı unlu zeminde, bıçak sırtı kalınlığında açılır. Kenar uzunluğu yaklaşık 2-2,5 cm olacak şekilde kareler kesilir.

Karelerin ortalarına azar azar, hazırlanan içten konur ve üçgen şeklinde katlanır, uçları yapıştırılır. Hazırlanan mantılar unlanıp tepsiye konur.

Sıra çorbadadır. Tencerede et ve nohutlar pişirilir.

Sarımsak, limon suyu, 1 kaşık pul biber, nane veya fesleğen bir arada ezilir, çorbaya katılır.

1 kaşık tereyağıyla mantılar da eklenir.

Mantılar piştiğinde kalan 2-3 kaşık tereyağı da salça ve 1 kaşık pul biberle kızdırılır, çorbanın üstünde gezdirilir. Çorba servise hazırdır.