



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUKULAĞI ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

1 kg taze kuzukulağı
200 gr taze krema
50 gr katı yağ
2 adet büyük patates
yarım limon suyu
25 cl tavuk suyu (ya da 1 adet tavuk suyu tabletini 25 cl sıcak suyla karıştırın)
tuz ve karabiber

Kuzukulağının yapraklarını kopartın ve yıkayıp temizleyin. Patateslerin kabuğunu soyup 4 ya da 5 parça olacak şekilde kesin. Dödüklü tencerenin içinde, yağla beraber, kuzukulağını kısık ateşte kavurun. Patatesleri katın. Tuz, karabiber ve tavuk suyunu ekleyin ve dödüklü tencereyi kapatıp 2. konuma getirin. Pim çıkınca ateşi kısın ve 12 dk pişirin. Patatesin ve kuzukulağının suyunu ayrı bir kaba süzün. Patates ve kuzukulağını Rondo'da soğuk kremayla karıştırın ve dödüklü tencerenin içine boşaltın. Süzmuş olduğunuz suyu tekrardan dödüklü tencereye ilave edin. İstenilen kıvama gelinceye kadar kısık ateşte koyulaştırın. Servis yapmadan önce içine birkaç damla limon suyu katın.