



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUZUKULAĞI ÇORBASI

1/2 Demet Kuzukulağı  
3 Adet Domates  
5 Diş Sarımsak  
5 Çorba Kaşığı Un  
1 Çorba Kaşığı Salça  
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ  
1 Çay Bardağı Tel Şehriye  
İsteğe Bağlı Kimyon  
İsteğe Bağlı Karabiber  
İsteğe Bağlı Kekik  
İsteğe Bağlı Nane  
İsteğe Bağlı Tuz

Bir tencerede sıvı yağı, salçayı ve sarımsağı kaynayana kadar pişirelim. Ardından unu ekleyip kavuralım. Baharatları ve tel şehriyeyi ilave ederek kavurmaya devam edelim. Kavrulan karışıma önce soğuk suyu sonra sıcak suyu koyarak kaynatalım. İnce bir şekilde doğranmış kuzukulağını kaynayan çorbaya ilave edip servise hazır hale getirelim. Çorbamız hazırdır.

