



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TAVUKLU KULAK ÇORBASI

Bir miktar una 1 yumurta kırıp, biraz tuz ilâvesiyle etsuyu akıtarak yoğurup biraz kalınca yufka açınız. Sonra iki santim genişliğinde, şeritler kesip bunlardan da dört köşe parçalar kesiniz. Sonra iyice kıyıp gayet az soğanla tereyağında kavrulmuş tavuk kıymasından bu parçalara birer miktar koyup külah gibi büküp uçlarını üzerlerine çevirip bastırarak ağızlarını kapayıp tepsiye diziniz. Sonra kaynamakta olan çorbaya yeterli tavuk suyuna, incitmeyerek yavaşça atıp pişiriniz. Gereğince pişince tuzuna bakıp kâseye koyunuz. Üzerine kuru nane serpip sıcak sıcak servis yapınız.

---

© lezzetler.com tarif no:52261 • adı:TAVUKLU KULAK ÇORBASI • gönderen:A.L.O. • indirme tarihi:21.09.2024 - 07:07