



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜKSÜK ÇORBASI (KADIRLI OSMANİYE)

Esmâ Şimşek

1 kg un
1/2 kg yağsız kıyma
2 baş soğan
1 demet maydanoz
1 kaşık biber salçası
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 yumurta, kimyon
1 çay bardağı yağ
Nane
Karabiber
Pul biber
1 limon suyu
Tuz
Arzuya göre 250 g kuşbaşı et

Unun içine yumurta, su ve tuz katılarak hamur yapılır. (Hamurun oldukça katı olması gerekir.) Üzerine ıslak bir bez örtülerek bir saat dinlendirilir. Diğer tarafta, kıymanın içine çok küçük doğranan soğan ve maydanozlarla salça, tuz ve baharatlar karıştırılıp elle iyice yoğrulur.

Hamurdan bezeler yapıp oklava ile, yufkadan biraz kalın açılır. Açılan yufka küçük kareler halinde kesilir, içine hazırlanan içten konularak dört köşesi birleştirilip yapıştırılır. Yapılan mantılar unlanmış tepside biriktirilir. Büyükçe bir tencere ile su kaynatılıp, içine mantılar ve nohut (eğer kuşbaşı konacaksa önceden haşlanıp o da suya atılır) atılır. Mantılar suyun yüzüne çıkıncaya kadar kaynatılır. Pişen çorbanın üzerine ayrı bir tavada yağ ile salça kavrulup içine nane ve limon suyu da ilâve edilerek birkaç dakika pişirilip dökülür.

Not: Kıyma kuş etinden de hazırlanabilir. Kuş eti kemiği ile beraber iyice dövülerek, kıyma hâline getirilir. İsteğe göre, yağlı hamur hazırlanıp, un yardımı ile şeritler haline getirilir ve küçük küçük kesilerek yağda kızartılıp servis yapılırken çorbanın üzerine konabilir.