

Antalya Kulaklı Çorba

Toplam 80 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Zor ~390 kcal

Kulaklı çorba, küçük mantıların buğurtlu terbiyeyle pişiren, naneli yağla tamamlanan Antalya usulü doyurucu çorbadır.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 200 gr dana kıyma
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1.5 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Yapılışı

1. Un, yumurta, tuz ve az suyla sert hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirip ince açın.
3. Kıyma, tuz ve karabiberle küçük iç hazırlayın.
4. Hamuru kare kesip minik mantı kapatın.
5. Nohut ve mantıları kaynar suda 15 dakika pişirin.
6. Yoğurdu 1 litre çorbaya ekleyin ve naneli tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantıların küçük kapatmak çorba içinde dengeli kaşık kokmasını verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuru naneli tereyağı ve limonla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta