

Kulak Çorbası

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 16/10

Minik mantı parçaları nohut ve yoğurtlu sosla yapılır. yöresel çorba.

Malzemeler

Hamur için

- 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

Yapılış

1. Un ve yumurtayı yoğurup sert hamur hazırlayıp 15 dakika dinlendirin.
2. Hamuru ince açıp küçük kareler kesin.
3. Dana kıymadan minik parçalar koyarak kareleri mantı gibi kapatın.
4. Kulak mantıların nohutla birlikte 15-18 dakika haşlayın.
5. Yoğurdu bir kepçe sıcak suyla 1 litre çorbadaya yavaşça karıştırın.
6. Tereyağı erdirmeyi kulak çorbasına eklemeyi unutmayın.

PÜF NOKTASI

Mantı parçalarını küçük kapatıp çorbada hızlıca eşit pişer.

SERVİS ÖNERİSİ

Naneli tereyağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta