

Antalya Kulaklı Çorba

Toplam 80 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Zor ~390 kcal Açılış 17/10

Kulaklı çorba, küçük mantıların buğurt ve yoğurtlu 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
- 500 gr kemikli kuzu eti
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılış

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 mantıların kaynar suda 15 dakika pişirin.
6. Yoğurdu 11 taraftan çorbaya ekleyin ve naneli tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantıların küçük kapatmak çorba içinde dengeli kaşık kokmasını verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Kuru naneli tereyağı ve limonla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta