

# Kayseri Kurşun Aş1

Toplam 125 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Orta

~290 kcal

Açılış 7/10

Kayseri kurşun aş1 bulgurlu minik köfteleri kuşbaşı et, nohut ve yeşil mercimekle salçalı et suyunda pişiren yoğun bir Orta Anadolu çorbasıdır. Kayseri ağ1 rlat1 rardoyurucu içeriğinden alır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.8 su bardağı Yeşil mercimek
- 6 su bardağı Et suyu
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 su bardağı Köftelik ince bulgur
- 150 gr Dana kıyma
- 1 adet Yumurta
- 200 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Kuşbaşı eti küçük tencerede 1 litre suyla 40 dakika kısık ateşte haşlayın köpüğünü alın ve yumuşayınca suyu kenarda bekletin.
2. İnce bulguru bir kaseye alıp üzerine yarım su bardağı sıcak su gezdirin, 10 dakika dinlendirin; bulgur şişince kıyma yumurta, 2 yemek kaşığı un, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip iyice yoğurun.
3. Hazırladığınız karıktan nohut büyüklüğünde minik köfteler şekillendirin, hafif unlanmış tepsiye dizin.
4. Et suyunu geniş tencereye alıp haşlanmış nohut ve yeşil mercimeği ekleyip kaynamaya bırakın.
5. Köfteleri tek tek kaynayan çorbaya bırakın kısık ateşte 15 dakika pişirin; köfteler yüzeye çıkmış demektir.
6. Ayrı bir tavada tereyağı eritip ince doğranmış soğan pembeleştirin, salçayı ekleyip 1 dakika kavurun, çorbanın üzerine dökün.
7. Kuru naneyi ovup serpin, tuzunu ayarlayıp 5 dakika dinlendirip servis edin.

Hamur toplarını küçük yapmak çorbanın içinde ağrılamadan pişmelerini sağlar.

#### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kuru nane ve limon ekleyip derin kaselerde sıcak servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta