



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## TOPALAK ÇORBASI

### MALZEMELER

1 SU BARDAĞI İNCE BULGUR  
1 SU BARDAĞI NOHUT (HAŞLANMIŞ)  
3-4 DİLİM PASTIRMA  
1 ADET ORTA BOY SOĞAN  
1 ADET YUMURTA  
4 ÇORBA KAŞIĞI UN (TEPELEME)  
1 ÇORBA KAŞIĞI SALÇA  
2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI VEYA MARGARİN  
4-5 SU BARDAĞI ET SUYU VEYA SU  
1/4 LİMON  
TUZ  
PULBİBER

Bir kabin içine ince bulguru, tuzu kırmızı biberi alalım. 1,5 su bardağı sıcak su ekleyerek bulgurların yumuşayıp şişmesini sağlayalım. Yumurtayı ve unu ekleyip ara sıra su serperek özlü bir hamur haline gelene dek yoğuralım. Bulgur hamurundan bilye iriliğinde köfteler yapalım. Bir tencereye tereyağını alıp eritemiz. Küp doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene dek kavuralım, salçayı ve doğranmış pastirmaları ekleyip yarım dakika daha kavuralım. Bulgur köftelerini ve haşlanmış nohutları ekleyelim. Ağır ateşte ara sıra karıştırarak bulgur köfteleri yumuşayana dek pişirip ateşten alalım. Üzerine limon suyu gezdirip pulbiber serperek servis yapalım.

NOT: Pastırma yerine 10-12 dilim sucukta kullanabilirsiniz.