TOPALAK ÇORBASI

1 su bardağı ince bulgur
1 çay bardağı yarma tozu
1 su bardağı et suyu
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1,5 su bardağı haşlanmış nohut
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sumak ekşisi
1 çorba kaşığı nane
Tuz
Su

Önce köftelerle başlayın. Orta boy cam bir kase içine ince bulguru alın. Üzerine toz yarmayı ilave edin. Üzerini bir parmak geçecek şekilde kaynar su döküp streç filmle üzerini kapatın. 5 dakika demlendirdikten sonra üzerini açıp ilk sıcaklığının geçmesini bekleyin ve güzelce yoğurun. Eğer kıvamı kuru ise az az su ekleyerek hamur haline getirin. Misket büyüklüğünde köfteler yuvarlayıp unlanmış bir tabağa alın. Sıra geldi çorbanın sosuna. Tereyağını erittikten sonra kabuğu soyulmuş ince doğranmış sarımsağı ekleyin. Bir iki kez çevirdikten sonra domates salçasını, biber salçasını, naneyi koyup bir iki dakika kavurun. Et suyunu ve sıcak suyu döküp kaynamaya bırakın. Kaynayan çorba harcının içine köfteleri ve haşlanmış nohutu salın.
Sumak ekşisini döküp, tuzunu ekleyin. Köfteler yumuşayıncaya kadar pişirmeye devam edin. Çorbanın kıvamı ne çok sulu ne de çok koyu olacak. Suyu kontrollü dökmek gerekiyor. Ayrıca köfteler dağılmadan pişirmeye dikkat edin. Aksi takdirde topalak çorbası yerine bulgur çorbası ikram edebilirsiniz. Güney mutfağında sevilen bir ekşili çorba fakat herkesin sevebileceği, damak tadına uygun güzel bir çorba. Eğer yarma tozu bulma imkanınız yoksa yerine ıslattığınız bulgur demlendikten sonra un ilave ederek yuvarlanabilir kıvama getirebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:80209 • adı:Topalak Çorbası • gönderen:felamur • indirme tarihi:25.04.2024 - 17:50