



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPALAK ÇORBASI

Ümit Usta

200 gr az yağlı kıyma
1 kahve fincanı ince bulgur
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı kimyon
1 adet orta boy soğan
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çorba kaşığı tereyağ
Tuz
Karabiber

Nohutu bir gece önceden ıslatıp hazırlamalıyız. Ertesi gün nohutu haşlayalım ve bir kenarda bekletelim. Daha sonra çorbamız için gerekli olan köfteleri hazırlayalım. Bunun için kıymayı bir kaba alalım. Kıymanın üzerine tuz, karabiber, kimyon, yumurta ve ince bulgur ilave edelim. Bu karışımı aynen hamur gibi özleşene kadar iyice yoğuralım. Daha sonra elimizi hafifçe ıslatarak bilye iriliğinde küçük küçük yuvarlak köfteler hazırlayalım. Her bir köfteyi yaptıktan sonra elimizi hafifçe ıslatmayı unutmayalım. Hafifçe un serpilmiş tepsiye hazırladığımız köfteleri birer birer koyalım. Bundan sonra tepsiyi sağa sola sallayalım. Böylelikle unun yerleştirdiğimiz köftelerin her tarafına yapışmasını sağlayacağız. Sosunu hazırlayalım. Öncelikle soğanı küçük doğrayalım. Tencereye aldığımız bir çorba kaşığı tereyağını eritem ve soğanı hafifçe pembeleşene kadar kavuralım. Daha sonra çorbanın salçasını ekleyelim. İki dakika daha kavuralım ve tencereye 4 su bardağı su ilave edip tuz dökelim. Su kaynadığında haşlanmış nohutları ve küçük köfteleri çorbaya ilave edelim. Köfteler yumuşayınca dek kısık ateşte çorbamızı kaynatalım. Servis yapalım.

[ML® Misket Çorbası için tıklayın](#)