



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU TOPALAK ÇORBASI

- 2 Adet Tavuk Göğsü
- 1 Su Bardağı Nohut
- 1 Su Bardağı Köftelik Bulgur
- 1 Adet Soğan
- 1 Çay Bardağı Un
- 2 Yemek Kaşığı Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Nane
- 6 Su Bardağı Tavuk Suyu

Köftelik Bulgur, sıcak su ile ıslatın ve bulgur şişene kadar bekletin.

Şişen bulgurların üzerine un, salça, tuz ve baharat ekleyin ve iyice yoğurun.

Köfte hamurundan parçalar koparılıp minik köfteler yapılır.

Ayrı bir yerde salçayı yağda kavurun ve suyunu ekleyin. Üzerine küçük köfteler, haşlanmış nohut ve haşlanıp didiklenmiş tavuk eti konulur.

Köfteler yumuşayana dek pişirilir. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapılır.

