



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPALAK ÇORBASI (ADANA)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 su bardağı köftelik bulgur
1 kg kemikli kuzu eti
1 yumurta
Baharatlar (Yeterince karabiber, kırmızı pul biber, nane)
1 çay bardağı un
1 su bardağı nohut
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet soğan
Tuz

Kemikli et yıkanır, bir süre suda bekletilir tekrar yıkanır.

Et haşlanır. Haşlama suyu üzerinde biriken kefi alınır.

Önceden ıslatılmış nohut haşlanır.

Bulgur ayıklanır, yıkanır. Sıcak su ile şişirilir.

İçerisine un, nane, pul biber, karabiber, salçanın 1 kaşığı, tuz, ince doğranmış soğanın 1 tanesi ve yumurta da eklenerek yoğurma işlemi gerçekleştirilir.

Az miktarda un yardımı ile misket büyüklüğünde top köfteler yapılır.

Etin pişme kontrolü yapılır. Piştiğinde kaynayan etli suya köfteler, haşlanmış nohut ilave edilerek kaynamaya bırakılır.

Bir tavada yağ, soğan ve salça kavrulur, ocaktan alınır..Dövülmüş sarımsakta eklenerek karıştırılır.

Hazırlanan karışım, kaynayan topalak çorbaya ilave edilir karıştırılır.

15-20 dk.daha pişirilir. Servise hazır hale getirilir.

