



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOPALAK ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

500 gram iri doğranmış dana eti
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 çay kaşığı tuz
2 litre su
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Köftesi için:
2 su bardağı köftelik bulgur
1/2 su bardağı irmik
1 adet yumurta
1,5 su bardağı su
1 yemek kaşığı domates salçası
1/2 çay bardağı un
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kuru nane

Öncelikle etleri düdüklü bir tencereye koyun ve üstüne 1 litre su ilave ederek ocağa alın. Bu şekilde yaklaşık 20 dakika etleri pişmeye bırakın.

Et pişerken köfteleri hazırlayın. Köfte için gerekli olan bulgur ve irmiği bir kaba alın ve üstüne 1,5 su bardağı sıcak su dökün, hafifçe karıştırıp yaklaşık 10 dakika kabarmaya bırakın.

Ardından yumurta, salça, un ve baharatlarını ilave ederek güzelce yoğurun.

Yoğurduğunuz bu bulgurlu harçtan, fındık büyüklüğünde olacak şekilde elinizle yuvarlayarak minik minik köfteler yapın. Hazırladığınız köfteleri bir kenara alın.

Derin bir tencereye yağı alın ve yağ kızınca ince ince doğradığınız soğan ve sarımsakları ilave ederek, soğanlar pembeleşene dek kavurun.

Ardından salça ve kuru naneyi ekleyin, bir süre daha kavurun.

Tencereye haşladığınız etin suyunu ve 1 litre daha ilave edin, baharatlarını da ekleyip kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başlayınca içine etleri, haşlanmış nohutu ve hazırladığınız bulgur köftelerini ilave edin ve bu şekilde de kaynamaya başladıktan sonra altını kısarak yaklaşık 20 dakika kadar pişirin.

Piştikten sonra ocaktan alıp sıcak sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:43919 • adı:Topalak Çorbası (Düdüklü) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:17.04.2025 - 10:26