



TOPALAK ÇORBASI (KONYA)

1 su bardağı haşlanmış nohut
Köftesi için:
300 gram kıyma
1 küçük çay bardağı bulgur
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
Kimyon
Suyu için:
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı dolusu salça
Pul biber
Tuz
Sıvı yağ

Bir yoğurma kabına kıyma, bulgur, un, tuz, karabiber ve kimyon konarak yoğrulur, köfte harcından misket kadar köfteler hazırlanır.

Pişirme tenceresine sıvı yağ konur, üzerine yemeklik doğranmış soğanlar eklenerek kavrulur.

Salça, pul biber ve tuz eklenir, yeteri kadar sıcak su konur.

Üzerine hazırladığımız köfteler ve haşlanmış nohut eklenir, takribi 20 dakikaya pişirilir, sıcak olarak servis yapılır.

