



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOPALAK ÇORBASI

2 su bardağı köftelik bulgur
Yarım su bardağı irmik
Yarım çay bardağı un
Yarım yemek kaşığı salça
Tuz
Pul biber
Kimyon
Çorbanın Suyu İçin:
1 litre su
1 litre haşlanmış etin suyu
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı Kuru nane
1 yemek kaşığı biber salçası
1-1,5 su bardağı haşlanmış nohut
Yarım kilo haşlanmış et
Limon

Öncelikle etimizi 5 bardak su ile haşlayın.
Nohutu da ayrı bir tencerede haşlayın.
Ardından çorbanın tanesi için bulgur ve irmiği karıştırın.
Üzerine sıcak su ekleyerek hafif ıslatın.
Ardından salça ve baharatları ekleyin.
Unu ise azar azar ilave edin.
Ardından hamur kıvama gelince, nohut büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlanır.
Derin bir tencereye yarım çay bardağı sıvı yağ, 1 yemek kaşığı biber salçası ekleyerek kavurun.
Kavrulan salçaya, nane koyun.
Ardından 1 litre normal su, 1 litre haşlanmış etin suyu ilave edin.
Kaynamaya bırakın.
Kaynayan çorba suyuna haşlanmış et, nohut ve köfteleri ilave edin.
Limon sıkılarak servis edilir.

Not: Bulgurun üzerini örtecek kadar su eklemeniz önerilir. Fazla su konulursa un eklemek gerekecek. Bulgur köfteleri hazırlarken zamandan kazanmak için, siz etleri haşlayabilirsiniz. Nohutları bir gece önceden ıslatıp, haşlamanız daha pratik olacaktır.



© lezzetler.com tarif no:156057 • adı:Topalak Çorbası • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:17.04.2025 - 06:59