



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPALAK ÇORBASI (MERSİN)

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

250 gr. Yağsız Kıyma
75 gr. Tereyağı
500 gr. İnce Bulgur
10 gr. Biber Salçası
10 gr. Domates Salçası
250 gr. Domates
250 gr. Kemikli Et
100 gr. Nohut
100 gr. Un
5 gr. Kırmızı Toz Biber
5 gr. Karabiber
5 gr. Kuru Nane
5 gr. Kimyon
1 adet Limon
5 gr. Tuz
1 litre Su

İnce bulgurun içine, domates ve biber salçası, kuru nane, karabiber, kimyon, kırmızı toz biber, tuz konularak yoğrulur, (yumuşaması için zaman zaman içi su dolu bir kaseye elinizi batırın),

Yağsız Kıyma ve un ilave edilerek yoğurmaya devam edilir.

Yoğrulan karışımdan nohut büyüklüğünde parçalar koparılarak avuç içinde yuvarlak toplar hazırlanır, un serpilip tepsilere birbirlerine değmeden konular ve tepsi silkelir.

Tencerede tereyağı ve zeytinyağı hafifçe kızdırılır, domates ve biber salçası konular bir dakika kavrulur, rendelenmiş domates ilave edilir (mevsim dışı ise domatessiz pişirilir).

Yaklaşık üç dakika sonra et suyu, kemiklerinden ayrılan (didilen) etler ve nohut ilave edilerek çorba suyunun kaynaması beklenir.

Çorba suyu kaynadıktan sonra hazırlanan toplar içine atılır, orta ateşte yaklaşık yirmi dakika pişirilir, ocağı kapatmadan önce kuru nane serpilip karıştırılır.

Servis edildiğinde limon suyu ilave edilir.

Not: Topalak kelimesi [?]toparлак-yuvarlak[?] sözcüğünün telaffuzunun değişime uğramasıdır. Topalak çorbası özel olarak yapılabildiği gibi, işli köftenin dış malzemesi arttığı zaman değerlendirmek amacıyla da pişirilir. Topalak çorbası, özellikle köy düğünlerinde, mevlütlerde büyük kazanlarda pişirilip konuklara sunulur. Çok kişi için pişirildiğinde komşular toplanıp topalıkları birlikte yuvarlarlar.