



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TOPALAK ÇORBASI (MERSİN)

500 gram dana kuşbaşı  
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  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Köftesi için:  
2 su bardağı köftelik bulgur  
Yarım su bardağı irmik  
1 adet yumurta  
1,5 su bardağı su  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Yarım çay bardağı un  
2 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı kuru nane

Etleri 1 litre su ile birlikte düdüklü tencereye koyun ve 20 dakika kadar haşlayın.

Bu esnada çorbanın köftesi için bulgur ve irmiği yoğurma kabına alın.

Üzerine 1,5 su bardağı su ilave edin ve hafifçe karıştırıp bulgurların kabarması için 10 dakika kadar bekleyin.

Ardından yumurta, salça, un ve baharatları ekleyip güzelce yoğurun.

Yoğurduğunuz harçtan fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın ve kenara alın.

Kuru soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayın.

Yağı tencerede kızdırıp önce soğanları sonra da sarımsakları ekleyerek kavurun.

Salça ve kuru naneyi de ekleyip kavurmaya devam edin.

Etin haşlama suyunun yanı sıra 1 litre sıcak suyu da tencereye ilave edin.

Tuzunu ve baharatlarını da ekleyip kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başladığı noktada haşlanmış et, nohut ve bulgur köftelerini tencereye ekleyin.

Yeniden kaynamaya başladığında altını kısıp 20 dakika kadar pişirin.

Pişen çorbanızı sıcak servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:149395 • ad:Topalak Çorbası (Mersin) • gönderen:sessiz bilge • indirme tarihi:01.04.2025 - 17:00