



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOPALAK ÇORBASI

1 kg. bulgur
150 gr. nohut
500 gr. et
1 tatlı kaşığı karabiber ve kimyon
2 kaşık salça
1 baş soğan
2 yemek kaşığı kuru nane
2 adet limon
250 gr. irmik
1 su bardağı un
Tuz

Nohut ve eti haşlıyoruz. Diğer taraftan bulgur, salça, kıyılmış soğan, kimyon ve karabiber ilave ederek yoğuruyoruz. Daha sonra irmik ve un ilave edilerek yoğurmaya devam ediyoruz. İyice yumuşadıktan sonra fındık büyüklüğünde avuç içerisinde yuvarlıyoruz. Daha önce haşlanan nohut ve et ile topalakları kaynatıyoruz. 20 dakika kaynatıldıktan sonra ekşisini ve tuzunu ilave ediyoruz. En son yağ ve salçayı kuru naneyle tavada erittikten sonra çorbaya ekliyoruz.