



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPALAK ÇORBASI

Köftesi için:

750 g kıyma

1 su bardağı ince bulgur

1 yumurta

Yarım demet maydanoz

1 yemek kaşığı un

Tuz

Karabiber

1 su bardağı nohut

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

4 su bardağı et suyu

Üzeri için:

7-8 dal ince kıyılmış maydanoz

Kıyma, ince bulgur, yumurta, ince kıyılmış maydanoz, un, tuz ve karabiberi geniş bir kasede yoğurun. Misket büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayarak köfteler hazırlayın. Bir gece öncesinden suda beklettiğiniz nohodu haşlayın. Suyunu süzdükten sonra kabuklarını soyun. Tereyağını bir tencereye alın ve salçaları ekleyip kokuları gidene kadar kavurun. Et suyunu ilave edip kaynatın. Köfte ve nohodu da katıp kısık ateşte köfteler yumuşayana kadar pişirin. Servis tabağına alıp üzerini maydanozla süsleyerek sıcak olarak servis yapın.

