



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOPALAK ÇORBASI

Eti tencerede haşlayın.

Diğer taraftan da 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.

Yumurta, salça, un ve baharatları ekleyip güzelce yoğurun.

Harcınız hazır olunca fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın ve kenara alın.

Soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayın.

Soğanları ve sarımsakları tencereye ekleyerek kavurun.

Salça ve kuru naneyi de ilave edip 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.

