TOPALAK ÇORBASI

MALZEMELER
1 SU BARDAĞI İNCE BULGUR
1 SU BARDAĞI NOHUT (HAŞLANMIŞ)
3-4 DİLİM PASTIRMA
1 ADET ORTA BOY SOĞAN
1 ADET YUMURTA
4 ÇORBA KAŞIĞI UN (TEPELEME)
1 ÇORBA KAŞIĞI SALÇA
2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI VEYA MARGARİN
4-5 SU BARDAĞI ET SUYU VEYA SU
1/4 LİMON
TUZ
PULBİBER

Bir kabın içine ince bulguru, tuzu kırmızı biberi alalım. 1,5 su bardağı sıcak su ekleyerek bulgurların yumuşayıp şişmesini sağlayalım. Yumurtayı ve unu ekleyip ara sıra su serperek özlü bir hamur haline gelene dek yoğuralım. Bulgur hamurundan bilye iriliğinde köfteler yapalım. Bir tencereye tereyağını alıp eritelim. Küp doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene dek kavuralım, salçayı ve doğranmış pastırmaları ekleyip yarım dakka daha kavuralım. Bulgur köftelerini ve haşlanmış nohutları ekleyelim. Ağır ateşte ara sıra karıştırarak bulgur köfteleri yumuşayana dek pişirip ateşten alalım. Üzerine limon suyu gezdirip pulbiber serperek servis yapalım.

NOT: Pastırma yerine 10-12 dilim sucukta kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:41908 • adı:Topalak Çorbası • gönderen:erzak • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:14