



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOPALAK ÇORBASI

250 gr. kıyma
2 bardak ince bulgur
1'er bardak nohut, kuru fasulye ve yeşil mercimek
Un
2 kaşık salça
1 soğan
2-3 diş sarımsak
Katıyağ
Su
Kimyon
Kuru nane
Karabiber
Pul biber
Tuz

Bakliyatları ayrı ayrı haşlayıp süzün. Kıyma, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, bulgur, 1 'er kaşık un ve salça, tuz ve baharatları azar azar su ilavesiyle yoğurun. Misket köfteler yapıp un serpilmiş bir tepsiye koyun. Tepsiyi sallayarak köfteleri una iyice bulayın. Tuzu ayarlanmış kaynar suda köfteleri haşlayıp üzerine bakliyatları ekleyin. 1 kaşık salçayı yağ ve biraz kaynamış suyla ateşte eritip çorbaya aktarın.