



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TOPALAK ÇORBASI (TARSUS MERSİN)

Tarsus Belediyesi

1 kg bulgur  
150 gr nohut  
500 gr et  
1 tatlı kaşığı karabiber ve kimyon  
2 kasık salça  
1 bas soğan  
1 miktar kuru nane (2 çorba kaşığı)  
2 adet limon  
250 gr irmik  
1 su bardağı un  
Yeteri kadar tuz

Ayıklanmış nohut bir tencere içerisinde haslanır ve bir miktar karıştırdıktan sonra et ilave edilerek birlikte haslanması sağlanır. Diğer taraftan genişçe bir kap içerisine bulgur alınır. Bir kasık salça kıyılmış soğan, kimyon, karabiber ilave edilerek yoğrulur. Biraz yoğrulduktan sonra irmik ve un ilave edilerek hepsi birden yoğrulmaya başlanır. İyice yumusadıktan sonra fındık büyüklüğünde avuç içerisinde yuvarlanır. Daha önce haslanan nohut ve et ile hazırlanan topalaklar birlikte kaynatılır. 20 dakika kaynatıldıktan sonra eksisi ve tuzu atılır. Atesten indirilir. Yağ ve salçası kuru naneyle tavada eritildikten sonra çorbanın üzerine ilave edilir. Çorba servise hazır hale gelmiştir.

