



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOROS ÇORBASI

Malzeme:

1 su bardağı irmik
1 su bardağı Bizim Köftelik Bulgur
1 adet soğan
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
3 adet Bizim Mutfak Et Bulyon
2 litre su
150 gram nohut
75 gram Teremyağ
Terbiye İçin :
1 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 su bardağı yoğurt
1/2 adet limon

Nohudu bir gece önceden suda bekletin. Ertesi gün suyunu süzüp yumuşayınca kadar kaynatıp tekrar suyunu süzdürün. İrmik ile bulguru çukur bir kaptaki harmanlayın. Soğanı soyup rendeleyin. Yumurta aklarıyla birlikte bulgurlu karışıma ilave edin. Tuz, karabiber ve çok az da su ekleyip hamur kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Elde ettiğiniz karışımdan nohut büyüklüğünde parçalar kopararak avucunuzun içinde yuvarlayın. Suyu geniş bir tencereye alın, içine et bulyonları ilave edip kaynayınca bulgurlu topları içine atarak haşlayın. Nohutları ekleyip 5 dakika daha haşlayın. Terbiyesi için un, yoğurt ve yarım limonun suyunu bir kaptaki çırpın. Kaynamakta olan çorba suyundan çok az ekleyip ılıtın. Tencereye ilave edip kısık ateşte 10 dakika pişirin. Ocaktan alın. Teremyağı tavada eritip kırmızıbiberi ekleyin. Çorbayı servis kaselerine paylaşın. Hazırladığınız kırmızıbiberli teremyağı üzerine gezdirerek dökün. Sıcak servis yapın.