



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YALANCI TOPALAK ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı

1 su bardağı un  
1 su bardağı ince bulgur  
1 tane soğan  
Karabiber  
Kırmızıbiber  
Nane  
Tuz  
1 tane yumurta  
½ çay bardağı sıvı yağ

Un, ince bulgur, rendelenmiş soğan, karabiber, kırmızıbiber, nane ve tuz, bir bardak su ilave edilerek yoğrulur, köfte haline getirilir.

Sıvı yağ, salça ve un kavrulur, içine su ilave edilir.

Kaynamaya başladıktan sonra köfteler çorbaya atılır, 15 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır.

Üzerine isteğe bağlı olarak limon, karabiber ve maydanoz eklenerek servis edilir.

