



HIRAZIN  
MUTFACI



## Topalak Çorbası



**Süre:** 45 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

### **Köftesi İçin:**

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1/2 su bardağı sıcak su
- 1/2 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon

### **Çorba İçin:**

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 5 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay kaşığı tuz

## **Yapılışı:**

### **1. Köfteleri Hazırlama:**

- Bulguru bir kaba alıp sıcak su ile ıslatın ve 5 dakika bekleyin.
- Üzerine yumurta, un, tuz ve kimyon ekleyip yoğurun.
- Hamurdan nohut büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
- Hazırladığınız köfteleri un serpilmiş bir tepsiye alın.

### **2. Çorbayı Hazırlama:**

- Tereyağı ve sıvı yağı tencerede ısıtın, doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.
- Salçayı ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
- Sıcak suyu ve haşlanmış nohudu ekleyin, kaynamaya bırakın.

### 3. Köfteleri Piřirme ve Servis:

- Kaynayan çorbaya köfteleri ekleyin ve **15 dakika piřirin**.
- Tuz ve baharatları ekleyerek karıştırın.
- Sıcak olarak servis edin.

>> **İpucu:** Köfteleri pişirmeden önce **buzdolabında 10 dakika dinlendirirseniz** daha iyi şekil alır ve dağılmaz.