

İrmikli Topalak Çorbası

Toplam 42 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~232 kcal

Açlık bar 5/10

Konya irmikli topalak çorbası irmik ve kıymadan yapılmış, yoğurtlu suda pişirerek yumuşak, tok ve ev usulü bir çorba sunar.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı irmik
- 200 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı Yoğurt
- 5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılışı

1. İrmik ve kıymadan küçük toplar yapılır.
2. Yoğurtlu suyu kaynamaya yaklaşıtırtılır.
3. Topalaklar ekleyip çorbayı 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Topalaklar küçük yapmak çorbanın içinde eşit pişmelerine yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne nane serpiyerek limonla tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt