

# Nohutlu Topalak

Toplam 75 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~350 kcal

Açılış 17/10

İç Anadolu topalak çorbası bulgur köfteleri, nohut ve salçalı suyla doyurucu bir tencere kurar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı nohut
- 3 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı domates salçası

## Yapılış

1. İnce bulgur ve unla minik topalak köfteler hazırlayın.
2. Salçalı suyu kaynatın, haşlanmış nohudu ekleyin.
3. Topalakları tencereye azar azar bırakarak dibine çökmemesini sağlayın.
4. Köfteleri 20-25 dakika pişirip çorbaya koyulaştırın.
5. Çorbayı sıcak halde kaselere paylaşarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sıvıyı tüklemek ve sürekli çırpmak çorbayı pürüzsüz bir dokuda tutar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Topalacı sıcak sunun, üstüne nane serpip yanına dimon verin.

## Alerjenler

Gluten