

# 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. 0.75 su bardağı irmik ve 200 gr kıymayı 1 dakika yoğurun.
2. Harçtan küçük toplar yapıp pişerken dağılmasın diye avuçta sıkın.
3. 5 su bardağı suyu kaynamaya yakın ısıtın.
4. Topalakları ekleyip kısık ısıda 15 dakika pişirin.
5. 1 su bardağı yoğurdu sıcak suyla 111 tepçereye katın.
6. Nane ekleyip 3 dakika ısıtın.

### PÜF NOKTASI

Topalakları küçük yapmak çorbanın içinde eşit pişmelerine yardımcı olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çorbanı sıcak servis edin, üstüne nane serpiyerek limonla tamamlayın.

## Alerjenler

Gluten

Süt