

# 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. Bulgur ve unu 1 litre suyla yoğurup küçük köfteler yapın.
2. Köfteleri nohut büyüklüğünde sızdırıp pişerken dağılmasın.
3. Salçalı suyu orta ateşte 6 dakika kaynatın.
4. Nohut ve köfteleri tencereye ekleyip 25 dakika pişirin.
5. Çorbayı 5 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sıvıyı tüklemek ve sürekli çırpmak çorbayı pürüzsüz bir dokuda tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Topalacı sıcak sunun, üstüne nane serpip yanından limon verin.

## Alerjenler

Gluten