

Tavuklu Topalak Corba

Malzemeler

2 adet tavuk gogusu
1 su bardagi nohut
3 cay bardagi irmik
3 cay bardagi koftelik bulgur
1 adet sogan
1 adet limon
2 yemek kasigi salca
1 tatli kasigi kimyon
1 tatli kasigi karabiber
1 tatli kasigi nane

Yapilisi

koftesi icin; irmik ve bulgur suyla islatilir. Tavuk gogus etleri haslanir. 1 adet sogan kucuk kucuk dogranip yarim cay bardagi sivi yag ile kavrulur. Pembelesen soganlara 1 yemek kasigi salca eklenir. Islatilan bulgur ve irmik 1'er tatli kasigi karabiber ve kimyonla ozlesene kadar yogrulur. 1 avuc un ve biraz su katilip toparlanana kadar yogurmaya devam edilir. Eller islatilir ve yogrulan kofte harcindan nohut buyuklugunde toplar yapilir. Haslanan etler cikartilip didiklenir. Tavuk suyuna biraz da sicak su dokulur ve hazirlanan kofteler atilir. 1-2 tasim kaynayan suya kavrulmus salcali sogan eklenir. Biraz daha kaynatilan corbaya didiklenmis tavuk etleri eklenir ve kofteler pisene kadar kaynatilmaya devam edilir. Pisen corbaya 1 limonun suyu sikilir ve 1 yemek kasigi nane eklenir. Tavuklu Topalak Corba servise hazirdir.