

Topalak

Malzemeler:

1/2 kg

İnce bulgur

1/2 kg yarma

1 çay bardağı haşlanmış nohut

1 kaşık salça

1 kaşık yağ

Yeterince ekşi

Tuz

Sarımsak ve kırmızıbiber

Hazırlanışı:

Bulgur ile yarma derin bir tepsiye konup, üzerine bir miktar sıcak su dökerek yoğurur. Bu karışımdan parçalar alınarak bilye gibi yuvarlanın. Topalaklar kaynamış suya atılıp kaynatılır. İçine haşlanmış nohutlar da atılarak iyice pişirilir. Diğer tarafta başka bir tavada yağ, salça ve baharat karışımı kaynatılarak sos haline getirilir ve çorbanın içine dökülür.

Afiyet olsun!

ADANA MUTFAĞI