# TOPTOPİK (ELAZIĞ)

Nedim Atilla

2 bardak su
1 litre haşlama suyu
1,5 bardak ince bulgur
Kışın 300 gramlık kurut (3 adet)
Yazın yarım kg. yoğurt
100 gram tereyağı
30 gr pul biber
5 diş sarımsak
Tuz

HAZIRLANIŞI:
Tencerede su kaynatılır. Tuz ilave edip sıcak suda erimesi beklenir. Bulgur sıcak suya konur ve ocak kapatılarak yaklaşık 30 dakika sıcak suda şişmeye bırakılır. Bulgurun demlenmesi bitince, orta büyüklükte plastik bir kaba boşaltılır, yoğurma için hazırlanır. Bulgur, kaba yapışacak kıvama geldiğinde, toptopik yuvarlanmaya başlanabilir. Toptopik, yuvarlak ve yassı olmak üzere iki biçimde yapılabilir. Toptopiğin büyüklüğü iri bir misket kadar olmalıdır. Bulgur bitinceye kadar köfte yuvarlanır. Orta boy bir tencereye haşlama suyu konulur. Tuzu atılıp, kaynatılır. Kaynar suya toptopikler de atılır. 10 dakika haşlandıktan sonra, önceden hazırlanan sıcak sarımsaklı kurut (ayran kesintisinin kurumuş hali) köftelerin üzerine dökülür. Kırmızı pul biber tereyağında kızdırılıp toptopikin üzerine gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:39419 • adı:Toptopik (Elazığ) • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:14