



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TOPIK

Takuhi Hanım

Topik, adından da anlayacağınız gibi top şeklinde bir yiyecek. Dışı nohut ve patates ezmesi, içiyse soğanlı baharatlı, tahinli bir karışım. Gün evvelinden ıslatılmış yedi yüz elli gram nohuda iyice haşlar, süzer, üzerindeki zarı pıtlatarak çıkardıktan sonra ezeriz. Soyulmuş dört beş patatesi iyice yıkadıktan sonra haşlar, ayıklar, ezer ve nohuda karıştırırız. Bu karışıma bir tatlı kaşığı tuz, bir tatlı kaşığı toz şeker, bir tatlı kaşığı tarçın ve bir çay bardağı tahin ilave eder, iyice yoğururuz. Böylece topiğin dışı hazırdır. Gelelim içine. Üç kilo soğanı piyazlık doğrar, bir tatlı kaşığı tuz ile kısık ateşte ara sıra karıştırarak iyice pişiririz. Pişen soğan doğradığımız soğanın üçte biri kadar kalır. Suyunu çeken, hatta biraz da dibini tutan soğana, önceden ayıklayıp ıslattığımız ellişer gram dolmalık üzüm ve çamfıstığını ilave ederiz. Dört tatlı kaşığı tarçın, iki tatlı kaşığı yenibahar, bir buçuk tatlı kaşığı karabiber, iki tatlı kaşığı toz şeker katarak iyice karıştırır ve soğumaya bırakırız. İyice soğuyan soğana yarım kilo tahin ilave eder, bir güzel karıştırırız. Mendil büyüklüğünde on-on iki "streç" naylon hazırlarız. Nohut ezmesini ve iç malzemeyi göz kararıyla bir o kadar parçaya böleriz. Her bir strecin üzerine bir bölüm nohut ezmesini portakal kabuğu kalınlığında, tabak gibi yayarız. Bir bölüm iç malzemeyi, yaydığımız nohut ezmesinin ortasına top gibi bırakırız. Streçinde yardımıyla dört ucunu birleştirerek yuvarlak bohçalar yaparız. Bir gün buzdolabında beklettikten sonra streçinden çıkardığımız topikleri bir meze tabağına yerleştirir bıçakla dörde ya da sekize böleriz. Üstüne iki tatlı kaşığı limon suyu ve zeytinyağı döküp, bir fiske de tarçın serptik mi topikler yenmeye hazır demektir. Şimdilerde o çeşidini yapanlar azaldı ama, eskiden topik, tülbentten yapılmış mendillerle bohçalanır, kaynayan suya atılır, iyice haşlanır, sonra tülbentten çıkarılıp sıcak sıcakta yenirmiş. Tenceredeki suyuysa tahinli çorba olarak sevilerek içilirmiş. "Miş-miş" diyorum, hiç görmüşlüğüm yok sanmayın. Dayım öylesine çok sever, onların evinde eskiden tülbent bohçalı topikler pişerdi.