



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPIK

20 cm karelik amerikan bez ve bağlamak için ip veya ince kurdele
Yarım çay kaşığı Kimyon
Yarım çay kaşığı Karabiber
1 tatlı kaşığı Tuz
1 Kahve fincanı dolmalık üzüm
1 paket dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı şeker
1 adet soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı tahin
1 su bardağı nohut
1 adet patates
1 tatlı kaşığı margarin

Nohutlar bir gece önceden suya konur. Ertesi gün patates ve nohut ayrı ayrı haşlanır. Sana margarin Bir çay bardağı sıvı yağdan 1 yemek kaşığı bir tencereye konur. Üzerine fıstıklar eklenerek rengi değişene kadar kavrulur. Yemeklik doğranmış soğanlar fıstığa ilave edilerek üzerine 2 yemek kaşığı su eklenerek suyunu çekene kadar pişirilir. Üzerine yıkanmış üzüm ve diğer baharatlar ilave edilerek karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Diğer yandan; nohut ve patatesin kabukları alınarak birlikte blenderdan geçirilir ve püre haline getirilir. İçine tahin, sıvı yağ ve 1 çay kaşığı tuz eklenerek iyice karıştırılır. Amerikan bezleri tezgaha serilir. Üzerine, nohutlu hamurdan ceviz büyüklüğünde alınır ve yuvarlak çay tabağından 1-2 cm daha büyük olacak şekilde bezin üstüne çok ince olmayacak şekilde açılır. İçine 1,5 tatlı kaşığı iç malzemeden konular ve bezler kenarlardan dikkatlice toplanarak ufak bir top oluşturulur. Bu topların ağzı sıkı sıkı ip veya kurdele ile bağlanır. Bu işlem nohut hamuru ve iç bitene kadar tekrarlanır. Derin bir tencereye su konur ve kaynatılır. Kaynayan suya top bezlerimiz koyulur ve 15 dk haşlanır. Haşlandıktan sonra tezgah üstünde soğutulur. Daha sonra buzdolabına alınarak hamurun iyice soğuması beklenir. Daha sonra bezler dikkatlice çıkartılır ve servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.09.2023