



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEL TOPALAK (KONYA)

### MALZEMESİ:

1 soğan  
1 yumurta  
1 bardak ince bulgur  
2 kaşık tepeleme un  
2 kaşık katı yağ  
su  
karabiber  
pul biber  
nane  
tuz.

Rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, nane, yumurta ve bir kaşık un ve bulguru beraber yoğurun. Bu harçtan misket köfteler yapıp unlu bir tepsiye tane tane yayın. Misket köfteler bitince tepsiyi sallayarak unun köftelerin her yanına yayılmasını sağlayın. 4-5 bardak kaynayan suya unlu topları atıp 15 dakika kadar pişirin ve yağda yakılmış pul biberi üzerine gezdirin.