# TOPALAK AŞI (AYDIN)

Aydın Valiliği

400 gram dana kıyma
1/2 su bardağı ince bulgur
1 adet yumurta
1/2 demet maydanoz
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1 su bardağı nohut
1 çorba kaşığı tereyağı
1/2 çorba kaşığı domates salçası
1/2 çorba kaşığı biber salçası
4 su bardağı et suyu
Üzeri için:
8 dal ince kıyılmış maydanoz

Kıyma; ince bulgur, yumurta, ince kıyılmış maydanoz, un, tuz ve karabiber ile geniş bir kâsede yoğurulur. Misket büyüklüğünde parçalar yuvarlanarak köfteler hazırlanır.
Bir gece öncesinden suda bekletilen nohut, yıkanarak haşlanır. Suyu süzülen nohudun kabukları soyulur. Derin bir tencerede orta ateşte tereyağı eritilir, salça ilave edilerek kavrulur.
Et suyu ilave edilerek kaynatılır. Köfte ve nohutlar eklenerek kısık ateşte köfteler yumuşayana kadar pişirilir. Sıcak olarak servis edilir. Servis tabağına ince doğranmış maydanozlar eklenir.

Not: Bu tarif dövme köfte ile de yapılır. Düğünler başlarken hanımlar bir araya gelir, özel ahşap oyma teknelerde dövme taşları ile ince kıyılmış eti ve bulguru döverek kıvamlı bir hamur haline getirirler sonra da elleriyle yuvarlayıp fındık büyüklüğünde köfteler yaparlar. Haşlanan bu köfteler et yemeklerinin içine konur.

© lezzetler.com tarif no:175864 • adı:Topalak Aşı (Aydın) • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 17:43