



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPALAK (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

1/2 kg. ince bulgur

1/4 kg. yarma

1 ay bardağı haşlanmış nohut

1 kaşık salça

1 kaşık yağ

Yeterince ekşi, tuz, nane, sarımsak ve kırmızıbiber

Bulgur ile yarma derin bir tepsiye konulup, üzerine bir miktar sıcak su dökölerek yoğrulur, Yoğurduğumuz bu karışımdan parçalar olarak bilye gibi yuvarlanır. Topalaklar kaynamış suya atılarak kaynatılır. İçine haşlanmış nohutlar da atılır. Diğer tarafta başka bir tavada yağ, salça ve baharat karışımı kaynatılarak sos haline getirilip çorbanın içine dökölür.