TOPALAK (ADANA)

Fatma Arslantaş

3 su bardağı et suyu
1 su bardağı haşlanmış nohut
3 çay kaşığı sıvı yağ
1,5 yemek kaşığı biber salçası
Birer tutam kuru nane, karabiber, tuz
Topalak için:
Yarım kilo ince bulgur
1,5 su bardağı yarma
1 yumurta
2 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı tuz
(Topalakların içinde beklemesi için unlu bir tepsi)

Yarım kilo ince bulgurla, bir buçuk bardak yarma ılık su ve yumurta ile yoğurulur.
Yarım saat kadar bekleyen hamur bilye büyüklüğünde elde dökülür ve unlu tepside bekletilir.
Topalaklar tencerede sıcak su ya da et suyunda haşlanır, kaynamaya başlayınca önceden haşlanmış bir bardak nohut eklenir. Ayrı bir kapta salça, nane, karabiber kavrulur ve kaynayan yemeğe eklenir.

© lezzetler.com tarif no:164305 • adı:Topalak (Adana) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:21.05.2024 - 17:45