TOPALAK (KONYA)

Milli Eğitim Bakanlığı

½ kg yağsız dana kıyma (2 defa çekilmiş)
2 su bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
1 yumurta
1 çay bardağı un
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
4-5 orta boy patates
½ demet maydanoz
Tuz
2 su bardağı sıcak su
Üzeri için.
Kuru nane
Kırmızıbiber

Kıyma, yumurta, 1 adet rendelenmiş kuru soğan, biber salçası, karabiber, ince doğranmış maydanoz karıştırma kabında karıştırılır.
Bulgur ve tuz ilave edilerek iyice yoğrulur.
Ara sıra un ilave edilerek yoğurmaya devam edilir.
Fındık büyüklüğünde köfteler yuvarlanır.
Unlanmış tepsiye köfteler bırakılır.
Tepsi sallanarak bütün köfteler una bulanır.
Diğer tarafta patatesler soyulup küp küp doğranır.
Tencereye sıvı yağ konur biraz domates salçasıyla kavrulur.
Kavrulmuş salçaya patatesler dökülüp birkaç defa çevrilir.
Patateslere iki su bardağı kadar sıcak su ilave edilir.
Patatesler biraz yumuşayınca tekrar sıcak su ilave edilir.
Daha sonra köfteler eklenir.
Köfteler piştikten sonra tuzu kontrol edilip servis tabağına alınır.
İsteğe göre nane ve kırmızıbiber ile süslenir.

© lezzetler.com tarif no:145718 • adı:Topalak (Konya) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:22.04.2025 - 17:21