



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TOPALAK (ETSİZ KÖFTE) (KIRŞEHİR)

Kırşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bulgur, yumurta, ince doğranmış soyan, un, tuz, baharatla yoğrulup küçük yuvarlak toplar yapılır. Bir tencerede yağ eritilip küçük bir soğan, ince doğranıp pembeleştirilip, salça ilave edilir, eteri kadar tuz, su ilave edilin, kaynamaya bırakılır. Kaynayan salçalı suya yapılan toplar ilave edilip pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:31705 • adı:Topalak (Etsiz Köfte) (Kırşehir) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:05.04.2025 - 04:27