



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPALAK (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER

nohut 1 Su bardağı
köftelik bulgur yarım Su bardağı
un 4 Su bardağı
kemikli kuzu eti 250 gr.
biber ve domates salçası karışımı 3 çorba kaşığı
kırmızı biber 1 çorba kaşığı
fesleğen 1 çay kaşığı
tuz 1 çay kaşığı
soğan 1 adet
sıvı yağ 5 çorba kaşığı

YAPILIŞI:

- 1) Nohut önceden haşlanır.
- 2) Kemikli et kendi suyu ile kavrulduktan sonra 2 litre su ile pişirilir.
- 3) Un, bulgur, biber, tuz ve fesleğen karıştırılarak yeteri kadar su ile yoğrulur.
- 4) Küçük köfteler yapılır.
- 5) Yapılan köfteler, kaynamakta olan etli suya ilave edilir.
- 6) Nohut da ilave edilerek 20 dakika kadar pişirilir.
- 7) Diğer taraftan bir tavaya yağ konularak, soğanlar ince ince doğranıp ilave edilir. Soğanlar pembeleşince salçası katılır.
- 8) Kaynamakta olan yemeğe ilave edilerek 10 dakika daha pişer.
- 9) Arzuya göre sarımsaklı yoğurtla birlikte yenilebilir.