



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPALAK KÖFTE (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Kıyma
1 Su Bardağı İnce Bulgur
2 Çorba Kaşığı Salça
1 Demet Maydanoz
1 Yumurta
1 Adet Kuru Soğan
2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
Tuz
Karabiber
Kimyon
Su

Kıyma, ince bulgur, kimyon, karabiber, 1 çorba kaşığı salça, ince kıyılmış maydanoz ve yumurta bir kapta özleşinceye kadar yoğrulur. Yoğrulan karışımdan misket büyüklüğünde küçük topalaklar yapılarak hazır hale getirilir. Diğer taraftan bir tencere içerisine 2 kaşık sıvı yağ konularak ince doğranan soğanlar ve bir kaşık salça kavrulur. Üzerine yeterli miktarda su eklenerek kaynatılır. Kaynayan salçalı suyun içerisine önceden hazırlanmış topalaklar eklenerek pişirilir. İsteğe bağlı olarak içerisine az miktarda haşlanmış nohut eklenir. 5-10 dakika kadar dinlendirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Not: Sulu köfte, halk arasında "Topalak" ya da "Yuvalak" olarak ifade edilir.

