



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TOPALAK (KONYA)

Duru Nohut 1/2 su bardağı
Su 6 su bardağı
Soğan 1 orta boy
Maydanoz 1/3 demet
Koyun kıyması 1+1/4 su bardağı
Duru köftelik Bulgur 1/3 su bardağı
Tuz 1+1/2 tatlı kaşığı
Karabiber 1/2 tatlı kaşığı
Un 2 yemek kaşığı
Parça et 100 gram
Tereyağı yada margarin (erimiş) 5 yemek kaşığı
Salça 1+1/2 yemek kaşığı
Kırmızı biber 1 tatlı kaşığı

Nohut akşamdan 1 su bardağı su ile ıslatılır , ertesi gün 1 su bardağı su ile basınçlı tencerede haşlanır.Soğan soyulur, yıkanır ve rendelenir.Maydanozlar yıkanır,ayıklanır ve ince kıyılır.Bir tepside kıyma, soğan,maydanoz,bulgur, tuzun yarısı ve karabiber biraz su ilavesiyle yoğrulur.Fındık büyüklüğünde köfteler yapılo unlanmış tepsiye dizilir ve tepsi sallanarak köfteler unlanır.Parça et,köftelerden daha küçük doğranır ve yağ ile kavrulur.Salça ve kırmızıbiber ilave edilerek karıştırılır ve 4 su bardağı su dökülür.Kaynayınca tuz, köfteler ve haşlanmış nohut ilave edilir. Kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişirilir. (Halıcı,1979).

NOT: Birçok yörede bilinen topalak, Konya yöresinde de yaygındır. Meyaneli yapılmak istenirse 1 kaşık tereyağı ile 1 kaşık un kavrulurak pişen topağa ilave edilebilir. Bazı yörelerde (Sivas, Bitlis) "sulu köfte " olarak da bilinmektedir.

