



## TOPALAK (MANİSA)

Onur Kaya

Yarım kg kemikli kuzu eti  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
1,5 su bardağı kısırlık bulgur  
1 adet soğan  
3 yemek kaşığı un  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
3 çay kaşığı tuz (2 kaşık haşlanan ete, 1 çay kaşığı bulgura)  
2 yemek kaşığı tereyağı

Kuzu eti bol suyla haşlanır.  
Bulgurun üzerine soğan rendelenir, üzerine kaynayan et suyu dökülerek kabartılır.  
Kabaran bulgurun içine baharatlar ve un eklenir, yoğrulur.  
Elde edilen hamurdan küçük parçalar alınır, yuvarlanır. Yuvarlanan topalaklar fındık büyüklüğünde olmalıdır.  
Topalaklar, içine un serpilmiş bir tepsiye dizilir.  
Haşlanan etler kemiğinden ayrılır.  
Suyuyla tekrar kaynatılır.  
Ardından yuvarlak olarak hazırlanan topalaklar ve haşlanmış nohutlar, et suyuyla kaynamaya alınır.  
20 dakika kadar kısık ateşte kaynayan topalaklar, pişirme sürecini tamamlamış olur.  
Yemeğin üzerine, tereyağında kavranan pul biber dökülerek servise hazır hale getirilir.

