



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPALAK (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Bulgur 1/2 Kg.
Tavuk 2 Adet
Renkli fasulye 200 Gr.
Un 2 Su bardağı
Soğan 3 - 4 Adet
Karabiber 2 Tutam
Pul biber 1 Tutam
Tuz
Üzeri için:
Soğan 4 - 5 adet
Salça
Pul biber
Yağ

Tavuk haşlanır. Bulgur temizlenir, yıkanır, tepsinin ortasına konur. İnce doğranan soğan bulgura ilave edilir. Pul biber, karabiber, tuz, haşlanmış tavuk suyundan 1 bardak ve un ilave edilerek iyice birbirine yapışuncaya kadar yoğrulur. Fındık büyüklüğünden küçük küçük top yapılır. Eleğe konularak biraz elekte sallanır. Kaynayan tavuk suyunun içine atılır. 2-3 saat kaynatılır. 4-5 adet ince doğranmış soğan, salça, pul biber ayrı bir kaptaki yağda kavrulur. Kaynayan yemeğin üzerine dökülür. Haşlanmış tavuk etleri didiklenerek haşlanmış fasulye ile birlikte ilave edilir. 2-3 dakika kaynatılır. Altı kapatılır. Sıcak olarak servis yapılır.

