



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPALAK (SİVAS)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

- 1 tane kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı salça
- 2 bardak ince bulgur
- 1 küçük kaşık kırmızı biber
- 1 küçük kaşık kimyon
- 1 küçük kaşık karabiber
- ½ kg kıyma

Öncelikle, bulguru sıcak su ile ıslatırım.

İçine soğan, sarımsak, salça, kırmızı biber, kimyon ve karabiberi eklerim.

Tüm malzemeleri unla yoğurarak topalak gibi yuvarlak bir şekil veririm.

Daha sonra, eti bir tencerede pişiririm.

Başka bir tencerede su kaynatırım.

Ardından pişen eti ve kaynayan suyu bir tencereye alıp pişirmeye devam ederim.

Eritilmiş tereyağ ve salça ile servis ederim.