



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPALAK (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Bulgur
Koyun kıyması
Kuzu iç yağı
Karabiber
Tuz
Soğan
Un
Zeytinyağı
Haşlanmış nohut
Tereyağı

Bulgur bir kabin içerisinde konur, içine kavrulmuş kıyma, karabiber, ince kıyılmış soğan ilave edilir. Tuz eklenir ve kaynamış su dökülerek karıştırılır. Üzerine bir kapak kapatılarak bulgurun kabarması 5 dk. kadar beklenir. Bulgur kabardıktan sonra karışımın içine aldığı kadar un katılarak yoğrulur. Yoğrulan hamurdan küçük bezeler yapıp pişi şeklinde açılır ve küçük bilyeler haline getirilir, unlanmış tepsiye atılır. Çukur bir tencerede su kaynatılır ve içine tuz atılır. Hazırlanan topalaklar kaynamış suyun içine atılır. Yapışmasını önlemek için sürekli karıştırılır. Nohut ilave edilir. Yemek kıvamını aldığı anda üzerine erimiş tereyağı dökülerek servis edilir.

