



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPALAK (UŞAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 ay bardađı ince bulgur
1 bař sođan
1 yumurta
5 su bardađı et suyu
50 gr. tereyađ
2 orba kaşığı limon suyu
1 ay kaşığı karabiber
Tuz

Bir kabin içinde ince bulgur ,tuz,baharatları,unu,yumurta akını,ilave edip yoğurunuz.Elimizi ıslatıp bilye byklnde köfteler hazırlayalım.Köfteleri hafifçe un serpilmiş tepsiyeye alalım.Tepsiyeyi sallayarak sağa-sola sallayarak köftelerin unlanmasını sağlayalım.Tencereye sıvıyağ ve ince doğranmiş soğanları ekleyip kavuralım.Suyu ekledikten sonra tuzunu ilave edelim. Su kaynayınca köfteleri ilave edelim.Yemeđimizi ağır ateşte köfteler yumuşayınca kadar pişirip limon suyu ilave ederek servis yapalım.

