



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TOPAN YEMEĞİ (MUĞLA)

Muğla Valiliği

Topan malzemeleri:

500 gr. ince bulgur

200-250 gr. kıyma

1-1,5 çay bardağı un

1 yemek kaşığı salça

1 adet yumurta

Karabiber

Tuz

Sos malzemeleri:

1-1,5 yemek kaşığı salça

2-3 adet domates

5-6 dal maydanoz

1 adet soğan

1 yemek kaşığı toz kırmızı biber ya da pul biber

1 çay bardağı zeytinyağı

Karabiber

Tuz

Sıcak su (Yuvarlamalar içinde kaybolacak kadar bol miktarda)

Bulgur, kıyma, un, su, salça, yumurta, karabiber, tuz ve yıkanıp kiyılan maydanozlar bir kaba alınır iyice yoğrulur. Yoğurduktan sonra hamurdan küçük parçalar kopartılarak elde ya da un serpilmiş bir tepside yuvarlamak suretiyle mini toplar yapılır ve bir kenarda bekletilir. Diğer tarafta soğanlar küçük küçük doğranır, ocağa alınan derin bir tencerede ısıtılan yağda kavrulur. Üstüne, salça, rendelenmiş domatesler ve toz kırmızı biber, sos pişince de sıcak su eklenir. Su iyice kaynamaya başlayınca içine daha önceden hazır edilmiş olan mini bulgur topları atılır. 10-15 dakika daha kaynatıldıktan sonra yemek hazırdır. Bu yemeğin hazırlanmasında artık unutulmuş olan farklı bir uygulama, suyuna haşlanmış nohut ilave edilmesidir. Topan yemeği sıcak ikram edilir. Tercihe göre, yerken üzerine limon sıkılabilir, baharat eklenebilir.

Not: İsmi şekliyle alan topan, yuvarlama olarak da bilinen ve bulgurdan hazırlanan bir yemek çeşididir. Ortaca gibi bazı yerlerde önceden bilinmesine rağmen sonradan unutulmuş olsa da Yatağan ve Milas tarafında hala yapılmaktadır.



© lezzetler.com tarif no:131287 • adı:Topan Yemeği (Muğla) • gönderen:sevecen • indirme tarihi:12.05.2024 - 16:17