



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÖPELEK

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı un
1 adet yumurta
Biraz su
Tuz
İçi için:
1 su bardağı bulgur
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı nane
Yarım tavuk göğsü
1 adet yumurtanın sarısı
Tuz
Karabiber
1 kase sarımsaklı yoğurt

Ön hazırlık olarak, küçük doğranmış tavuğu sıvı yağda kavurun. Bulguru ve salçayı ilave edin. 2 su bardağı suyu katın. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. Tuz, karabiber ve naneyi katın. Ayrı bir kaptaki un, yumurta, tuz ve çok az suyu karıştırıp, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru oklava ile açıp, 10 cm kareler şeklinde kesin. Hazırladığınız hamurların ortasına tavuklu harçtan koyun. Hamurunun bir kenarını diğer kenarı üzerine kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derece fırında pişirin. Sarımsaklı yoğurt ile servis yapın.

