



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPIK (ÇORUM)

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmek
- 1 su bardağı nohut
- 2 adet patates
- 1/2 çay bardağı tahin
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı tuz
- İç Harcı İçin:
- 2 adet soğan
- 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- 2 çorba kaşığı çam fıstığı
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 su bardağı tahin
- 1 tatlı kaşığı limon suyu (üstüne)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı (üstüne)

Bayat ekmeği rondodan geçirin. Nohutu bir gün önceden ıslatın. Rondodan geçirin. Patatesi haşlayarak püre yapın. Karıştırma kabına, ekmek ufağı, nohut püresi ve patates püresini alın. 1/2 çay bardağı tahini, tuzu ekleyip yoğurun. Soğanı piyazlık keserek kısık ateşte karamelize edin. Kuş üzümünü, çam fıstığını, tarçını, şekerini ve tahini ekleyip, karıştırın. 20x20 ebatında streç hazırlayarak nohutlu püreyi üzerine yayın. Soğanlı karışımdan alıp elinizde top yapın. Topları içine koyup, streçi bohça gibi katlayın. 1 gün buzdolabında bekleterek dinlendirin. Çıkarınca dört eşit parçaya bölüp üzerine limon suyu ve zeytinyağı gezdirin. Süsleyerek servis yapın.

