TOPİK (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, şekeri ve tahini ekleyip, karıştırın. 20×20 ebatında streç hazırlayarak nohutlu püreyi üzerine yayın. Soğanlı karışımdan alıp elinizde top yapın. Topları içine koyup, streci bohça gibi katlayın. 1 gün buzdolabında bekleterek dinlendirin. Çıkarınca dört eşit parçaya bölüp üzerine limon suyu ve zeytinyağı gezdirin. Süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:167968 • adı:Topik (Çorum) • gönderen:gül • indirme tarihi:31.05.2024 - 22:04