# TOPİK

Nilgün Tatlı

2 su bardağı haşlanmış, suyu süzülmüş ve kabukları çıkarılmış nohut
1 iri kuru soğan ince kıyılmış (haşlanmış ve suyu süzülmüş)
1 çay kaşığı tarçın
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı hafif kavrulmuş dolmalık fıstık
1,5 limon suyu
1 tatlı kaşığı kuş üzümü
6 çorba kaşığı tahin
Sarmak için ufak tülbent parçaları (15 x 15 cm ebadında) veya alüminyum folyo

Nohudu bir kaba alın, içine 3 çorba kaşığı zeytinyağı, limon suyu koyup çatalla veya blender ile ezin, bir süre bekletin. İçi için bir kâseye haşlanmış soğanı, dolmalık fıstığı, kuş üzümünü, tahini, tuzu, karabiberi koyup güzelce karıştırın. Tülbentleri suda yıkayın, suyunu iyice sıkıp yayın, biraz nohut hamurundan koparıp üzerine ıspatula yardımıyla güzelce yayın, içten yeterince koyup tülbendin dört ucunu bohça gibi sıkıca bağlayın. Kaynar suda 1-2 dakika tutup çıkartın, soğuyunca açın, ıspatula ile dağılmadan tabağa alın, üzerine limon suyu, tarçın ve zeytinyağı gezdirip servis yapın.

Not: Topik İstanbul mutfağına giren bir Ermeni yemeği olup Ermeni yemek kültürünün gözdesidir. Eski İstanbul yemekleri deyince akla gelenlerden biri de topiktir. Topik dışında Ermenilerin midye, uskumru ve dalak dolmaları da İstanbul mutfağında kabul görmüştür. Ermenilerin, dini inançlarına göre 50 gün süren bir perhizleri vardır. Bu zaman diliminde süt, et vb. hayvansal gıdalar yenmez, genelde topik tüketilir. Topiğe bazıları haşlanmış patates koyar. Topikleri alüminyum folyoya sararak buharda biraz bekletip dağılmaması için soğuduktan sonra folyodan çıkarabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:119644 • adı:Topik • gönderen:tencere-tava • indirme tarihi:08.05.2024 - 19:53