TOPİK

https://www.elele.com.tr

2 kg kuru soğan
200 gr tahin
25 gr toz şeker
150 gr zeytinyağı
5 gr tarçın
3 gr tuz
3 gr karabiber
500 gr nohut
5 gr mürekkep sosu
Kuş üzümü
Çam fıstığı

Kuru soğanları bol suda bütün suyu çektirene kadar pişirdikten sonra tahin, şeker, zeytinyağı, tarçın ve karabiberi ekleyip iyice karıştırın. En son bir saat boyunca elma suyunda bekletilmiş kuş üzümünü ve kavrulmuş çam fıstıklarını ekleyip karıştırın. Bir gece önceden ıslatılmış nohutları ayrı bir yerde haşlayın. Sonra bir robot yardımıyla tuz ve zeytinyağını ekledikten sonra ince kıvamlı bir hamur haline getirin ve mürekkep sosunu ekledikten sonra bir süre dinlendirin. Nohut hamurunu bir streçin ortasında ince bir şekilde açın. Bu şekil kare olacak şekilde etrafını düzeltip orta kısmına soğanlı harcı koyun. Her iki tarafından üstüne doğru katlayarak sarın. Elinizle istediğiniz gibi şekil verin.
Sunum için: Bir tepsinin alt yüzünü ters çevirerek çok ince bir şekilde süzme yoğurt sürün ve 60 derecede 25 dakika pişirin. Kuruyan yoğurtları bir robot yardımıyla toz haline getirerek yoğurt tozu elde edin. Topik üzerine yoğurt tozunu ve üzerine de portakal kabuğu rendesini ve onun üzerine zeytinyağını dökerek sunumu tamamlayın.

© lezzetler.com tarif no:147412 • adı:Topik • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:20.04.2024 - 19:07