TOPİK

https://acunn.com

1 su bardağı nohut (geceden ılık su ve tuzla ıslatılacak)
2 orta boy patates (haşlanmış)
1 su bardağı tahin
5 orta boy kuru soğan (piyazlık doğranmış)
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı kuş üzümü
2 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yeni bahar

İlk önce soğanlarımızı bir tavaya koyup üzerine tuz ve şekeri ilave ediyoruz biraz kavuruyoruz soğanların rengi donene kadar.
Kuş üzümünü fıstığı da ekleyip 1-2 dk daha çevirelim ve 1 bardak su koyup kapağını kapatalım ve haşlanmaya bırakalım haşlanıp pişen soğanlarımıza yarım su bardağı tahini ekleyelim ocaktan alalım.
Nohutların kabuklarını çıkaralım haşlanmış patatesleri de ekleyip püre eziciyle yada rondadan geçirelim üzerine yarım su bardağı tahini tuzu ekleyip hamur haline getirelim ve 5-6 parçaya ayıralım streç filmi iki kat yapıp parçalara ayırdığımız hamurları tek tek avuç içimiz kadar parmaklarımızla açalım ve içine soğan harcımızı koyup streç yardımıyla top şeklini verelim üzerine isteğe göre limon suyu ve tarçın ekleyip servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:153203 • adı:Topik • gönderen:sevda abla • indirme tarihi:16.04.2024 - 11:14