



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TOPIK

Dışı için:

400 g nohut (2 bardak)

3 adet patates

2 yemek kaşığı toz tarçın

1 çay kaşığı tuz

2 çay kaşığı taze öğütülmüş karabiber

1 çay kaşığı toz şeker

100 g tahin

İçi için:

10 adet soğan

100 ml zeytinyağı

30 g kuş üzümü

30 g dolmalık fıstık

1 çay kaşığı toz tarçın

2 çay kaşığı tuz

2 çay kaşığı taze öğütülmüş karabiber

2 çay kaşığı yenibahar

2 çay kaşığı toz şeker

250 g tahin

Servis için:

2 çay kaşığı toz tarçın

1 adet limon suyu

Bir tencere suyu kaynattıktan sonra nohutları ekleyip 1 dakika daha kaynatın.

Üzümünü süzüp soğana ekleyin. Dolmalık fıstık, tarçın, tuz, karabiber, yenibahar ve şekeri ekleyin. Tahinin içine karıştırın. Soğanı ince doğrayın. Bir tavada zeytinyağını orta ateşte ısıtın. Soğanı ekleyip şeffaflaşmaya kadar 10 dakika hafifçe karamelize edin. Ocağın altını kısın, ara sıra karıştırarak kapağı yarım kapalı olacak şekilde 25 dakika kısık ateşte pişirin.

Streç filminden 30 cm'lik 12 adet kare yapın. Topik yapmak için her streç filmin ortasına 4 yemek kaşığı nohut püresi koyun. 15 cm'lik bir daire ve merkezi kenarlarından daha kalın olacak. Nohutu süzüp yıkayın ve sonra sert bir bezle ovalayarak kabuklarının soyulmasını sağlayın. Soyulmuş nohutları geniş bir tencereye alın, üstünü geçecek kadar su ekleyin (en az nohutların hacminin üç katı kadar) kapağını açık bırakarak kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp soğumaya bırakın. Nohutlar soğuduğunda kabuklarını soyup bir kenarda bekletin.

Şekilde dışarıya doğru açarak düzleştirin. Soğanlı karışımdan 2 yemek kaşığı yaydığınız nohutun ortasına koyun. Streç filmin bir kenarını alıp harcın üzerine kapatın ve streç filmi köşelerinden toplayarak bir top şekline getirin. Streç filmin köşelerini bükün. Topun hemen üstüne büküğünüz yere bir düğüm atın, On iki topun her birini bu şekilde hazırlayın. Hepsini tepsiye dizerek bir gece buzdolabına koyun.

Patatesleri ikiye kesin. Geniş bir tencereye koyup, üzerine geçecek kadar tuzlu su ekleyip kaynatın. Patatesler yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dakika pişirip süzün. Soğutup kabuğunu ayıklayın.

Servise hazır olduğunuzda streç filmin üst kısmını düğümün hemen altından kesin ve topları streç filminden çıkarın. Üzerine biraz tarçın ve birkaç damla limon suyu damlatarak servis edin.

Patates, nohut, kimyon, tuz, karabiber ve şekeri blendera koyup püre haline getirin. Bir kâseye alıp tahin ekleyin. Karışımı yumuşak macun kıvamına gelene kadar 2 dakika yoğurun.

Bu sırada kuş üzümünü bir kâseye koyup üzerine sıcak su ekleyerek ısıtın. Dolmalık fıstıkları tavada orta ateşte 3 dakika tavayı sallayarak kavurun.

Soğanları ocaktan alın. Üzümünü süzüp soğana ekleyin. Dolmalık fıstık, tarçın, tuz, karabiber, yenibahar ve şekeri ekleyin. Tahinin içine karıştırın. Streç filminden 30 cm'lik 12 adet kare yapın. Topik yapmak için her streç filmin ortasına 4 yemek kaşığı nohut püresi koyun. 15 cm'lik bir daire ve merkezi kenarlarından daha kalın olacak şekilde dışarıya doğru açarak düzleştirin. Soğanlı karışımdan 2 yemek kaşığı yaydığınız nohutun ortasına koyun. Streç filmin bir kenarını alıp harcın üzerine kapatın ve streç filmi köşelerinden toplayarak bir top şekline getirin. Streç filmin köşelerini bükün. Topun hemen üstüne büküğünüz yere bir düğüm atın, On iki topun her birini bu şekilde hazırlayın. Hepsini tepsiye dizerek dolapta serinletin. Servise hazır olduğunuzda streç filmin üst kısmını düğümün hemen altından kesin ve topları streç filminden çıkarın. Üzerine biraz tarçın ve birkaç damla limon suyu damlatarak servis edin.

