



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOPIK

- 2 adet haşlanmış patates
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 5 adet kuru soğan
- 1 su bardağı tahin
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 2 çay kaşığı tarçın

Soğanları piyazlık doğrayın.

Ardından bir tavaya alıp, üzerine de tuz ve şekeri ilave edin ve rengi değişene kadar kavurun.

Kuş üzümü sıcak suda bekletin.

Pişen soğanlara kuş üzümü fıstığı yarım su bardağı tahin ekleyin ve iyice karıştırıp ocaktan alın.

Haşlanmış nohutların kabuklarını soyup, patatesleri ilave edin. Sonrasında blender'dan geçirip, püre haline getirin.

Üzerine kalan yarım bardak tahini ve tuzu da ilave edin ve kıvamlı bir harç haline getirin.

Hazırladığınız harcı 5-6 parçaya ayırıp, streç filmi iki kat yaparak tezgaha serin.

Parçalara ayırdığınız harç hamurunu avucunuzun içine alın, parmaklarınızla açın ve içine soğanlı harçtan koyup streç film yardımıyla bütünleştirerek top şeklini verin.

Topiklerin üzerine limon suyu ve tarçın ekleyerek servis edin.