



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPIK (ERMENİ)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Dış harcı için:

1,5 su bardağı nohut

3 adet orta boy patates

3 yemek kaşığı tahin

Tuz, karabiber

İç harcı için:

3 adet büyük kuru soğan

1 çay bardağı çam fıstığı

1 çay bardağı kuş üzümü

2 yemek kaşığı tarçın

1 çay bardağı tahin

1 çay kaşığı karabiber

Tuz

Zeytinyağı

Öncelikle nohutları bir gece önceden suya koyun. Ertesi gün yumuşayana kadar haşlayın ve kabuklarını soyun. Haşlanan nohutları püre haline getirin.

Patatesleri haşlayın ve kabuklarını soyduktan sonra ezin. Nohut püresi ile haşlanmış patatesleri karıştırın.

Karışıma tahin, tuz ve karabiber ekleyin. İyice yoğurarak topik hamurunu hazırlayın.

Kuru soğanları ince ince doğrayın ve zeytinyağında kavurun. Soğanlar pembeleşmeye başladığında çam fıstığı ve kuş üzümünü ekleyin. Ardından tarçın, tuz ve karabiberi ilave ederek karışımı kavurmaya devam edin. En son tahini ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

Hazırladığınız nohutlu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzda açın. Ortasına hazırladığınız iç harçtan koyup hamuru kapatın ve top haline getirin.

Topikleri bir servis tabağına dizin ve üzerlerine zeytinyağı gezdirin. Soğuk olarak servis edin.

