



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOPIK

Malzemeler: (12 kişilik)

3 orta boy patates

½ kg. nohut

2 kilo soğan

½ kg tahin

4 tatlı kaşığı şeker

2 tatlı kaşığı tuz

3 tatlı kaşığı tarçın

2 tatlı kaşığı karabiber

2 tatlı kaşığı yenibahar

3 çorba kaşığı dolmalık fıstık

3 çorba kaşığı kuru üzüm.

Yapılışı:

Patatesleri kabukları ile birlikte haşlayın. Bir gece önceden ıslattığınız nohutu, iyice pişirin. Kabuklarını soyduğunuz patatesleri püre haline getirin. Nohutları da aynı şekilde, tek tek kabuklarını temizleyerek iyice ezin ve püre kıvamına getirin. Soğanları ince ince doğrayın, tuzsuz olarak haşlayın. Pişen soğanı süzgece koyup suyundan arındırın. Soğan suyunu saklayın. Patates ve nohut püresini birleştirip içine 2 kaşık tahin, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 kaşık soğan suyu ilave edin. Bu püreyi bir süre serin bir yerde dinlendirin. Suyundan arındırılmış soğana tahta bir kaşık ile tahini yedin, içine şeker, 1 tatlı kaşığı tuz, tarçın, kara biber, yeni bahar ve dolmalık fıstığı ilave edin. Dinlendirdiğiniz püreden avuç içi büyüklüğünde bir top alarak 2 temiz bezin arasına yerleştirin. Bu topu, oklava ile açarak bir dikdörtgen elde edin. Daha sonra bezlerin arasından alıp, içine bir miktar soğan koyarak bohça haline getirin. Bütün püreyi aynı şekilde soğanlarla birleştirip bohçalar oluşturun. Yeniden serin bir yere alın ve iyice dinlendirin. İkram ederken üzerine tarçın serpmeyi unutmayın.