



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOPIK

Kullanılacak Malzemeler

İç: 50 gram dolmalık üzüm

İç: 3 kilo kuru soğan

Dış: Tuz, tozşeker, tarçın

Dış: 1 çay bardağı tahin

Dış: 4-5 patates

Dış: 3 su bardağı nohut

İç: 50 gram çam fıstığı

İç: Yarım kilo tahin

İç: Tuz, karabiber, tarçın, yenibahar, tozşeker

Hazırlanma Şekli

Gün evvelinden ıslatılmış 750gr nohudu iyice haşlar, süzer, üstündeki zarı pıtlatarak çıkardıktan sonra ezeriz. Soyulmamış dört beş patatesi iyice yıkadıktan sonra haşlar, ayıklar, ezer ve nohuda karıştırırız. Bu karışıma bir tatlı kaşığı tuz, bir tatlı kaşığı toz şeker, bir tatlı kaşığı tarçın ve bir çay bardağı tahin ilave eder, iyice yoğururuz. Böylece topiğin dışı hazırdır.

Peki içi? Üç kilo soğanı piyazlık doğrar, bir tatlı kaşığı tuz ile kısık ateşte ara sıra karıştırarak iyice pişiririz. Pişen soğan, doğradığımız soğanın üçte biri kadar kalır. Suyunu çeken, hatta biraz da dibini tutan soğana, önceden ayıklayıp ıslattığımız 50'şer gram dolmalık üzüm ve çam fıstığını ilave ederiz. Dört tatlı kaşığı tarçın, iki tatlı kaşığı toz şeker katarak iyice karıştırır ve soğumaya bırakırız. İyice soğuyan soğana yarım kilo tahin ilave eder, bir güzel karıştırırız. Mendil büyüklüğünde 10-12 streç naylon hazırlarız. Nohut ezmesini ve iç malzemeyi göz kararıyla bir o kadar parçaya böleriz. Her bir strecin üstüne bir bölüm nohut ezmesini portakal kabuğu kalınlığında, tabak gibi yayarız. Bir bölüm iç malzemeyi, yaydığımız nohut ezmesinin tam ortasına top gibi bırakırız. Streclin de yardımıyla dört ucunu birleştirerek yuvarlak bohçalar yaparız. Bir gün buzdolabında beklettikten sonra strecinden çıkardığımız topikleri bir tabağa yerleştirir, bıçakla dörde ya da sekize böleriz. Üzerine iki tatlı kaşığı limon suyu ve zeytinyağı döküp, bir fiske de tarçın serptik mi topikler yenmeye hazır demektir. Şimdilerde o çeşidini yapanlar azaldı ama, eskiden topik, tülbenkten yapılmış mendillerle bohçalanır, kaynayan suya atılır, iyice haşlanır, sonra tülbenkten çıkarılıp sıcak sıcak da yenirmiş.
