



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUVALAK HAKKINDA (KIRIKKALE)

Ahiler Kalkınma Ajansı

Tuvalak yemeği ismini, tuvalak ya da topalak olarak nitelendirilen ve minik toplar hâline getirilmiş bulgur karışımından almıştır.

İç Anadolu Bölgesi'nde diğer illerimizde de farklı çeşitleri ile yapılan Tuvalak yemeği kırmızı etle, tavuk etiyle veya etsiz olarak hazırlanabilmektedir.

Keskin ilçesinde bayramlarda ve düğünden önce yakın misafirler için hazırlanmakta ve hem çorba hem de ana yemek olarak tüketilmektedir.

Yörede düğünler cuma günleri cuma namazından sonra bayrak dikilerek dualarla başlar ve sonrasında "bayrak yemeği" olarak adlandırılan yemek verilir. Bu geleneğin ana yemeği ise Tuvalak'tır.

Bölgede avcılığın yaygın olduğu yerlerde tavuk eti yerine tavşan eti de kullanarak yapanların da olduğu belirtilmiştir.

