Konya topalağı

Tarifin tamamı

Malzemeler

150 g	Bulgur 1¼ su bardağı
250 g	Dana kıyma
50 g	Yumurta 1 adet
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
30 g	Tereyağı 2 yemek kaşığı
13,8 g	Ayçiçek yağı 1 yemek kaşığı
100 g	Soğan 1 adet
20 g	Domates salçası 1¼ yemek kaşığı
10 g	Biber salçası
750 g	Su 3¾ su bardağı
120 g	Haşlanmış nohut ¾ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Bulgur, kıyma, yumurta ve tuzu iyice yoğurup köfte hamuru yapın.
2. Hamurdan misket büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda küçük toplar yapın.
3. Ayrı bir tencerede tereyağını eritin, sıvı yağı katın. Soğanı doğrayıp pembeleşinceye kadar kavurun.
4. Domates ve biber salçasını ekleyip kokusu çıkana kadar karıştırın.
5. Sıcak suyu ve nohudu ekleyip kaynatın.
6. Köfteleri ekleyin, kapağı kapatıp pişirin.
   20 dk
7. Ocaktan alıp dinlendirin, sıcak servis edin.
   10 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1203 (Konya Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/konya-topalagi