Damaklar Yörük Yemeği 'topalak' İle Şenleniyor

Uşak'ta özellikle düğün sofralarında mutlaka yerini alan Yörük yemeği "topalak", besleyiciliği ve ekonomik olma özelliğiyle dikkati çekiyor. - *25.09.2018*

Yörük kültürünün egemen olduğu Uşak mutfağının önemli lezzetleri arasında bulunan "topalak" yemeği, özellikle düğün sofralarında başköşeyi süslüyor.

Anadolu'nun birbirinden farklı tatlarını geçmişten günümüze taşıyan Uşak mutfağı, sahip olduğu özellikleriyle keşfedilmeyi bekliyor.

Ege'nin sebze kültürünü tahıl ve etle birleştiren Uşak mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer alan topalak yemeği de farklı lezzet arayanların ilgisini çekiyor.

Özellikle düğün sofralarında yerini alan topalak, besleyiciliği ve ekonomik olma özelliğiyle dikkati çekiyor.

Uşak Aşçılar ve Pastacılar Derneği Başkanı Fatih Demir, AA muhabirine yaptığı açıklamada, Yörük kültürünün egemen olduğu Uşak mutfağında topalağın önemli yer tuttuğunu söyledi.

Bulgur ve kıymanın yoğrularak küçük toplar halinde et suyu ile pişirilmesiyle yapılan topalak yemeğinin yöre mutfağında diğer lezzetlerden bir adım öne çıktığını belirten Demir, bu tadın, düğün yemeklerinin vazgeçilmezi arasında yer aldığını dile getirdi.

Uşak yemeklerinde bulgurun sıkça kullanıldığını ifade eden Demir, "Topalak yemeğinde de bulgur ve kıyma ön plandadır. Topalak besleyici değeri yüksek, insana güç veren bir tür sulu yemektir." diye konuştu.

Kışın daha çok tüketiliyor

Topalağın yapımı kolay, lezzetli bir yemek olduğunu belirten Fatih Demir, yemeğin özellikle kış aylarında daha çok tüketildiğinin altını çizdi.

Topalak yapımıyla ilgili bilgi veren Demir, şunları belirtti:

“Islatılıp demlemeye bırakılan bulgur, biraz kavrulan kıymayla yoğrulmaya başlanır. İçine rendelenmiş soğan, karabiber isteğe göre kimyon ilave edilir, bir süre sonra un eklenerek ele yapışmayacak hale gelene kadar yoğrulur. Misket büyüklüğünde küçük top halinde yuvarlanan bulgurlu köfteler, et sulu kaynar su içinde nohut ilave edilerek pişirilir, kıvamı koyulaşınca tereyağı ve tuz eklendikten sonra servis edilir.”

Oldukça doyurucu olan topalağın günümüzde özellikle köylerde en çok sevilen lezzetler arasında yer aldığını ifade eden Demir, kıyma ve tereyağı kalitesi ile yapılış şeklinin yemeğin lezzetini doğrudan etkilediğini kaydetti.

“Topalak sıcak sıcak servis edilir”

Uşak'ta bir lokantada 19 yıldır aşçı olarak çalışan Ahmet Tükenmez, topalağın yöresel yemekler yapan lokantalarda menüye konulduğunu belirtti.

Topalağın kentin kuzey bölümündeki köylerde daha fazla tüketildiğine dikkati çeken tükenmez, “ Topalak, sofraların vazgeçilmezleri arasında. Düğünlerde kadınlar imece usulü topalak yapar, büyük kazanlarda kaynatılan topalak sıcak sıcak servis edilir. Her yaşta sevilerek tüketilen bir yemektir. Kenti ziyarete gelenlerin mutlaka tatmasını isterim. Günümüzde topalak eskisi kadar rağbet görmüyor, ancak çok lezzetli ve besleyici bir yemektir.” diye konuştu.

Telefon: +90 (312) 473 84 23
E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr
Adres: Çetin Emeç Bulvari Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA