



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ YUVARLAMA (GAZİANTEP)

300 gr. Kuzu eti
3 su bardağı haşlanmış nohut
2 su bardağı bulgur
Tuz
Pul biber
Sıcak su
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tutam karabiber
Nar ekşisi
3 çorba kaşığı tereyağ
1 tutam nane

300 gr. Kuzu etini bir gün önce ıslattığınız nohut ile kaynatın. Ayrı bir kaptaki bulguru tuz ve pul biber ile harmanlayın. Üzerine suyu ekleyin ve hamur kıvamına gelene kadar karıştırın. Hamuru iyice yoğurduktan sonra minik köfteler hazırlayın. Ayrı bir tencerede sıcak suyun içerisine atarak haşlayın. Tencereye salçası ekleyin. Tuz, karabiber ve nar ekşisi ekleyerek karıştırın. Ayrı bir tavada tereyağını kızdırın. Pişen köfteleri tencereden alarak et ve nohutun bulunduğu tencereye ilave edin. Eriyen tereyağa nane ekleyin ve karıştırın. Nanelerin yanmamasına dikkat edin, karışımı yemeğe ekleyin. Yaklaşık 10 dakika piştikten sonra yemeğimiz servise hazır.