



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GAZİANTEP YUVALAMA

500 gr pirinç
1 bardak nohut
1 yumurta
Sıvı yağ
Yeteri kadar tuz
300 gr su
3 bardak yağsız çiğ köftelik et
Süzülmüş yoğurt

Pirinç yıkanıp süzgece alınır. Et makinası, robot veya mermer üzerinde merdane kullanılarak çekilip un kıvamına yakın hale getirilir. Un haline getirilen pirince yağsız kıyma, tuz ve karabiber eklenerek iyice yoğrulur. Yoğurma işleminde gerektiğinde az miktarda su katılır Kıvama gelen hamurun üzerine ıslak bir bez örtülür ve bu sırada yuvalama işlemine başlanır Yuvalama için hamurdan alınan ceviz büyüklüğünde parça uzun ince bir şerit haline getirilip 5-6 mm uzunluğunda parçalar koparılır. Daha sonra bu koparılan parçalar avuç içlerinde yuvarlanarak süzgece konulur. (Yuvalama işlemi sırasında bir tabağa aldığınız sıvıyağa elinizi batırıp avuçlarınıza sürmeniz gerekiyor.) Tencereye su konup kaynatılır ve süzgece alınmış yuvarlamalar tencereye atılarak fazla pişmeyecek kadar kaynatılır (annem 2 taşım dedi ama tadına bakarak karar verebilirsiniz) Diğer tarafta parça veya kuşbaşı et yemeğin yapılacağı tencerede çok az yağ ile biraz kavrulup üzeri su ile tamamlanarak pişirilir. (Eğer pişmemiş nohut kullanılacaksa bu aşamada önceden ıslanmış olan nohut etle birlikte pişirilir ama pişme süresi konusunda sorun yaşanabileceğinden tavsiyem pişmiş nohut kullanıp et piştikten sonra nohutu üzerine ilave etmeniz) (Suyun miktarını ölçmediğimiz için veremiyorum, sonuçta sulu bir yemek olacağından göz kararı ayarlanabilir, eğer eksik gelirse sonradan üzerine kaynamış su ilave edilebilir) Pişmiş olan etin üzerine yuvalama eklenir. Yoğurta yumurta katılıp karıştırılır, üzerine eğer yemeğin suyu yeterli ise yemeğin suyundan, yeterli değilse kaynamış su dökülerek koyu ayran kıvamına getirilir. Yemeğin içine yavaş yavaş karıştırarak yoğurt dökülür ve kısa bir süre daha kaynatılır. (Bu aşamada yemeğin tuzuna bakılıp tamamlanır) Üzeri için tavada yağ kızdırılıp nane atıldıktan sonra yemeğin üzerine dökülür.

Not: İlk kez deneyecekseniz miktarı azaltarak denemenizi tavsiye ederim. Pirinçle et birleştiği zaman hem bereketli oluyor hem de köfteler küçük küçük yuvarlandığından yapması zor oluyor .