



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVARLAMA

Nedim Atilla

500 gram dana etinden kıyma
500 gram yoğurt
1 su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 baş soğan
1 adet yumurta
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Kıyma, rendelenmiş soğan, un, yumurta, karabiber ve tuzu iyice yoğurup katı bir harç elde edin. Harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak parmak inceliğinde rulolar yapın. 4-5 cm uzunluğunda verev kesilmiş ruloların uçlarını sağa-sola döndürün. Elde ettiğiniz hamurları zeytinyağında kızartıp yağın süzmek üzere bir süre bekletin. Bir tencerede tereyağını eritip bir çorba kaşığı unu pembeleşinceye kadar kavurun. 1 çorba kaşığı salçayı 4 su bardağı suda kaynattıktan sonra içine unlu karışımı ve hamurları atıp 20 dakika kısık ateşte pişirin. Üzerine yoğurt koyarak sıcak servis yapın.