YUVARLAMA (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

750 g Kemikli Yağsız Et (Pirzola Büyüklüğünde)
1/2 Su Bardağı Nohut
1-2 Yemek Kaşığı Sadeyağ ve Tereyağı
3 Su Bardağı Süzme Yoğurt
1 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Süt
1 Yemek Kaşığı Kuru Nane
Köftesi için:
300 g Çiğ Köftelik Et
2 Su Bardağı Pirinç
1 Adet Kuru Soğan
Karabiber
Tuz

Üzerini az aşacak kadar soğuk su ilave edilen et, kaynara çıkınca köpüğü alınıp geceden ıslatılan nohut ve tuz ilave edilerek pişirilir.
Yıkanıp soğuk suda 15dk. bekletilen pirinç, suyu süzülüp yayılarak kurutulur. İki kez et değirmeninde köftelik et, ince kıyılmış soğan, karabiber ve tuz eklenerek çekilir.
Homojen hale gelmesi için avuçla 5-10dk. yoğurulur. İri ceviz büyüklüğünde parçalar, zeytinyağı sürülen avuçlarda ince şerit haline getirilir. Daha sonra bu şeritlerden küçük çiğ nohut gibi parçalar koparılarak avuç ayası ile parmaklar arasında yuvarlanır.
Uygun bir metal süzeğe konur. İki bardak sıcak su konulmuş tencerenin üzerine ağzı kapatılarak süzek oturtulur. 15 dk. buharda, aşırı şişip dağılmamasına dikkat edilerek pişirilir. Haşlanan ete, buhardan alınan yuvarlamalar eklenerek 10-15dk. yeniden birlikte kısık ateşte pişirilir.
Süzülmüş yoğurda yarım yumurta eklenir. Kısık ateşte devamlı karıştırılarak ısıtılır. Bekletilmeden yuvarlama tenceresine ilave edilip, çorba kıvamında olacak şekilde, koyu ise süt ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Tuzu kontrol edilip az karabiber eklenip, bir taşım daha kaynatılır.
Yuvarlama servis kabına alınır. Üzerine tavada ısıtılan sadeyağ hafif harı geçirilip, içine nane eklenir. Tencereye veya tabaklara servis yapılan yuvarlamanın üzerine ilave edilir.

Not: Gaziantep'te bazı aileler, yenirken bu yemeğin üzerine kırmızı pul biber ilave eder. İhtiyaç olduğunda, yuvarlamanın suyunun kıvamı koyu ve ekşi ise, süt ile kısmen düzeltilir. Yine yoğurt istenen kıvamda koyu değilse nişasta veya un ile istenen kıvama gelmesi sağlanır. Arzu edenler kemikli et yerine, et ve kemik birlikte pişirilir. Pişince kemikler çıkarılır. Sade veya pirinç pilavı ile yeşil biber, tere ve turp ile tavsiye edilir.



© lezzetler.com tarif no:130745 • adı:Yuvarlama (Gaziantep) • gönderen:esra yol • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:03