



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVARLAMA (GAZİANTEP)

300 gram yağsız dana eti kıyması
2 su bardağı pirinç
tuz
karabiber
yarım su bardağı nohut
3 su bardağı süzme yoğurt
500 gram kuşbaşı et
1 adet yumurta.
Sos için;
tereyağı
kuru nane
tuz

Kuşbaşı etler kaynamaya bırakılır ve kefi alınır. Geceden ıslatılmış olduğumuz nohut, tuzu koyularak pişirilir. Diğer taraftan pirinç yıkanır, süzülür ve kurumaya bırakılır. Kuruyan pirinç un gibi olacak şekilde dövülür. Pirincin içine kıyma eklenir. Tuzu ve karabiber ile iyice yoğrulur. Yoğrulan köfte nohut iriliğinde yuvarlanır sonra süzgeç içerisinde kaynayan suyun üzerinde buharda pişirilir. Pişmiş olan et ve nohutun içerisinde yuvalamalar ilave edilir. Ve hazırlamış olduğunuz yoğurt kaynamakta olan tencereye azar azar ilave edilir. Bir taşım kaynatılıp yağı ve nanesi eklenir. Sıcak olarak servis yapılır. Ayrıca çok kaynatılır ise kesilir. Süzme yoğurdun içine bir yumurta ve biraz un ile birlikte su konulup çırpılır. Ocağa alınıp sürekli karıştırılarak bir taşım kaynatılır. Hazır hale gelen yoğurt koyulacak olan yoğurtlu yemeğe azar azar eklenir.