



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YUVARLAMA (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

Yemek için:

750 g iri kuşbaşı et veya 1 kg kemikli et

1/2 bardak nohut

5-6 bardak su

2 tatlı kaşığı tuz

4 kâse (bardak) süzme yoğurt

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı

1 yemek kaşığı kuru nane

1 çay kaşığı karabiber

Yuvarlama için:

2 bardak pirinç

250 g kıyma (çiğköftelik)

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Yuvarlama için gecedan pirinci yıkayın, suyunu süzgeçten süzün ve süzgeç içinde kendi halinde sabaha kadar kurumaya bırakın. Nohudu bir gece önceden ıslatın.

Eti yıkayıp süzün, tencerede 5-6 bardak su ve tuz ile kaynatın. Kaynamaya başlayınca suyun üzerinde oluşan köpükleri kevgirle alın. Et pişerken sonradan çıkarmak üzere bir bütün soğan da ekleyebilirsiniz. Etin kefi alınınca gecedan ıslatılmış nohudu tencereye ekleyin. Et ve nohut iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Et ve nohut pişerken yuvarlamanın köftesini hazırlayın. Yıkayıp kurumaya bırakılmış pirinç ve çiğ köftelik eti karabiber ve tuzla birlikte et değirmeninden iki kere çekin. Bu işleminden sonra hiç su koymadan bir miktar yoğurun. Pirinç karışımı et ile iyice karışarak pürüzsüz ve yumuşak bir hamur haline gelmelidir. Avuçlarınızı hafifçe yağlayarak öğütülmüş pirinç-et karışımını nohuttan ufak bilye gibi köfteler halinde yuvarlayın.

Yuvarlanan köfteleri pişen et ve nohut üstüne ekleyin, yaklaşık 15-20 dakika kapağı açık olarak pişirin.

Süzülmüş yoğurda yumurtayı ekleyin ve çok kısık ateşte sürekli aynı yönde karıştırarak ısıtın. Bu aşamada, iyi karışması için, biraz zeytinyağı da ekleyebilirsiniz. Yoğurdu ısıtırken içine azar azar yemeğin pişme suyundan ilâve edin ve iyice ısınıp kabarmaya başlayınca karıştırarak yemeğe ekleyin.

Tereyağı veya zeytinyağını tavada kızdırın. Naneyi bir kepçe içine koyarak üstüne kızgın yağ dökün. Nananın yeşil rengi çıkmalı ama asla yanmamalıdır. Naneli yağ yuvarlamanın üstüne gezdirip servis yapın.

Not: Geleneksel yöntemde pirinç gecedan ıslatılır, süzülür, kurutulur, havanda dövülür ve diğer malzemeler ile karıştırılarak elle yoğrulur. Ancak bu yöntem zor olduğundan et ile pirinci et değirmeninde çekmek yaygınlaşmıştır. Pirinci ayrı olarak robotta da çekebilirsiniz. Gaziantep mutfağının en sevilen yemeklerinden biri yuvarlamadır. Yerel ağızda yuvalama şeklinde söylenir. Ramazan bayramlarında zengin fakir her Anteplinin evinde muhakkak yuvarlama telaşı yaşanır. Konu komşu biraraya gelerek bayram için yuvarlama hazırlar. Genellikle yanında şehriyeli pilav ile sunulur. Yuvarlama tarif edilmesi zor nefasete sahip latif bir yemektir.

