



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUVALAK (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Dövlümüş karaet - 100 gr.

Köftelik bulgur - 120 gr.

Kuru soğan - 100 gr.

Tuz - 3 gr.

Karabiber - 2 gr.

Pulbiber - 5 gr.

Genişçe bir tepsi içerisinde dövlümüş et, bulgur, ince doğranmış soğan, pul biber, karabiber, tuz ilave edilerek içli köftede olduğı gibi yoğrulur. Kıvamına gelince iri fındık büyüklüğünde yuvarlanır. Kaynayan tuzlu suya atılarak haşlandıktan sonra suyu süzölür. Kaynamış haldeya da hafif kıza rtılarak lebeni veya bostanaeşliğindeservis edilir.

