



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVALAK (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

½ kg dövülmüş kara et
10 çay bardağı köftelik bulgur
2 büyük kuru soğan
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3 çay bardağı pul biber

Tepsiye bulgur konulur. Dövülmüş et, ince doğranmış soğan, üç çay bardağı pul biber, bir çay kaşığı karabiber, tuz ilave edilerek içli köftede olduğu gibi yoğrulur. Kıvamına gelince büyük bilye büyüklüğünde yuvarlanır. Kaynayan tuzlu suya atılarak, haşlanıp süzgece çıkartılır. Kaynamış halde ya da hafif kızartılarak lebeni veya bostana eşliğinde yenilir. Haşlanmış yuvalaklar ikiye bölündükten sonra yağda çevrilip çırpılmış yumurtayla ya da yumurtasız kızartılarak da yenilebilir.

