



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUVALAMA ÇORBASI (GAZİANTEP)

100 gr. çiğ köftelik kıyma  
2 su bardağı piring  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 kg. yoğurt  
1 yumurta  
kuru nane  
karabiber  
tuz  
yağ

Pirinci ıslatın, yıkayın ve robotta biraz ufalayın. Piring, kıyma, tuz ve karabiberi yoğurup, bilye büyüklüğünde köfteler yapın. Köfteleri, kaynar tuzlu suya atıp, bir iki taşım kaynatın ve suyunu süzdürün. Yoğurtla, yumurtayı çırparak veya mikserden geçirerek karıştırın. Nohutu ve köfteleri bir araya alıp üzerine yoğurdu, onun da üzerine kızdırılmış yağ ve naneyi gezdirin.