



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUVALAMA ÇORBASI

1,5 su bardağı un
1 su bardağı ince bulgur
1 yumurta
Ilık su
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
500 gr. kuşbaşı et
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 kaşık domates salçası
1 kaşık biber salçası
1 çay bardağı sumak ekşisi
2 tatlı kaşığı reyhan
2 baş soğan

Kuşbaşı etler az su ile pişirilir. Un, bulgur, yumurta, tuz, karabiber ve kırmızıbiber büyükçe bir kapta yavaş yavaş su eklenerek yoğrulur. Yoğrulan karışım 10 dakika dinlendirilir. Dinlenen karışımdan fındık büyüklüğünde parçalar avuç içine alınarak yuvarlanır ve yuvarlanan karışım küçük misketler haline getirilir. Misket haline getirilen karışım geniş bir tepsiye alınır, ara ara tepsi sallanarak ve üzerlerine un serpilerek birbirlerine yapışmaları engellenir. Tencerede küçük doğranan kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulmuş soğanlara, salça eklenerek biraz daha kavrulduktan sonra üzerine haşlanmış kuşbaşı etler eklenir. Karışım kavrulmaya devam edilir. Etlere soğan ve salça iyice birbiri ile özdeşleşince üzerine su ilave edilir. Karışım kaynayanaya kadar beklenir. Kaynayan karışıma önce nohutlar, sonra hamurlar atılır. Orta ateşte bir süre daha kaynamaya bırakılır. Hamurlar pişince ateşten alınır. Üzerine reyhan serpilip servis edilir.