



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUVARLAMA

200 gr kıyma
1 su bardağı kırık pirinç
½ su bardağı un
2 çorba kaşığı irmik
500 gr incik
1 su bardağı nohut
1 kuru soğan
1.5 litre su
Tane karabiber
Tuz
250 gr Tereyağ ve kuru nane
1 süzme yoğurt
Yumurta

Bir gece önceden suya ıslattığımız nohutu, soğan (tüm olarak) incikle beraber düdüklü tane karabiber ve tuz ekleyerek tencerede haşlıyoruz (15dk kadar). Etlerimizi soğutup kemiklerinde ayırıp küçük doğruyoruz. Top köfteler için pirinci sıcak suya ıslatıyoruz(30 dk kadar). İrmigi(2-3 kaşık su ile ıslatın şişsin), unu yoğurma kabına alıyoruz. Kıyma ve pirinci birlikte mutfak robotundan geçirin, un ve irmikle karıştırın ve özdeşleşene kadar yoğurun, 30 dk kadar buzdolabında dinlendirin(daha kolay yuvarlarsınız). Köfte harcını 2 eşit parçaya bölün (çorbamızı yarısından yapacağız, kalan diğer yarıyı yuvarlayıp derin dondurucuya kaldırabilirsiniz). Bir kase içine aldığınız az sıvı yağa elinizi batırarak harcınızı nohut büyüklüğünde toplar yapın. Çorba için et suyunuzu süzerek tencerinize alın, kaynadığında top köftelerinizi atın, 2-3 dk kadar haşlayın, köfteleriniz haşlanırken yoğurt sos için süzme yoğurdunuzu soğuk suyla ezin, yumurta ve unu da ekleyerek iyice karıştırın, yoğurdu çorbaya alıştırmak için 2 kepçe kadar haşlama et suyundan yoğurt sosa ekleyin, yoğurt sosu yavaşça akıtarak ve karıştırarak çorbanıza ekleyin. En son tam haşlanmış nohut ve tam pişmiş etleriniz ekleyin. Hafif kızdırdığınız tereyağı ve nane karşımı da ekleyin(1-2 taşım kaynatın). Ocaktan çorbanızı alın. Yağlı naneyi arzuya göre servis esnasında porsiyonlara da ekleyebilirsiniz