



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YUVALAMA ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Adet yumurta
- 1 Tutam tuz
- 1 Tutam un
- 1 Kg. Siyah Kıyma (Yağsız sinirsiz koyun eti)
- 500 gr nohut
- 1 Kg. Yarım yağlı Kuşbaşı Koyun Eti
- 1 Çorba Kaşığı un
- 1 Çorba Kaşığı kuru nane
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber
- 1 Adet yumurta
- 2,5 Kg. Koyun Yoğurdu
- 1 Kg. pirinç
- 1 Adet Soğan (büyük)

Nohudu akşamdan ıslatın. Pirinci akşamdan ayıklayıp yıkayın, bir süzgeçte süzölmeye bırakın. Ertesi gün iyice süzölmüş olan pirinci temiz kuru bir bezin üzerine yayıp hafif kurumaya bırakın. Nohudun ıslama suyunu süzün, etle birlikte geniş bir tencereye koyun. Üzerini üç dört parmak geçecek kadar su katın. Önce harlı ateşte bir taşım kaynatın. Yüzüne biriken kefi kevgirle alın. Sonra ateşi kısın. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte ağır ağır kaynamaya bırakın. Pirinci havanla döverek irmik gibi ufalayın. Geniş bir tepsiye koyun. Kıyma, tuz ve karabiberini katın. Üzerine soğanı incecik kıyın. Bir tutam unu katın. Hiç su koymadan güzelce yoğurun. Yumurtaları da ilave edin. Tekrar yoğurup tepsiye güzelce basın. Bir kaba zeytinyağı koyun. Elinizi yağa batırıp yeşil mercimekten az daha büyük olacak şekilde yuvarlayın. Yaptıklarınızı fazla üst üste gelmeyecek şekilde bir kenarda bekletin. Kurumaması için yaptıkça üstünü bir bezle örtün. Etle nohut iyice yumuşayınca üzerine bol sıcak su koyun. Bir taşım da bu suyla kaynasın. Hazırladığınız köfteleri bu kaynar suya atın. Yoğurdu 1 yumurta, 1 çorba kaşığı un ve tuzla birlikte çırpın. Ayrı bir tencerede karıştırarak biraz pişirin. Bu sıcak yoğurtlu karışımı daha sonra ateşteki yuvalama tenceresine boca edin. Hep birlikte 5-10 dakika daha pişirin. Ayrı bir sahanda margarini eritin. Ufalanmış kuru naneyi ilave edin, hemen ateşten alın yağı tencereye ekleyin. Yuvalamayı, yanında pirinç pilavıyla birlikte servis yapın.