



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUVALAMA ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Köftesi için:

100 g çiğ köftelik kıyma

1 su bardağı pirinç

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı nohut

1 adet yumurta

1 kg süzme yoğurt

Üzerine:

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 yemek kaşığı tereyağı

Pirinç ıslatılır, yıkanır ve robotta çekilir ( havanda dövülerek de yapılabilir).

İnceltelen pirinç, kıyma, tuz ve karabiberle iyice yoğrulur.

Eller sıvı yağa batırılarak nohut büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapılır.

Köfteler kaynamakta olan tuzlu suya atılır.

1-2 taşım kaynatıldıktan sonra kevgirle alınır.

Nohut ve köfteler haşlama sularından bir miktar karıştırılarak tencereye alınır.

Birlikte 1-2 taşım daha kaynatılarak ateşten alınır.

Ayrı bir kaptaki yoğurt ile yumurtalar iyice çırpılır ve karışıma yavaş yavaş eklenir, kaynatılır.

Üzerine kızdırılmış tereyağı nane gezdirilir, sıcak olarak servis yapılır.

