



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVALAMA ÇORBASI (TAVUK)

200 gr. tavuk kıyması
1 su bardağı haşlanmış kırık pirinç
1 su bardağı haşlanmış nohut
Tuz
Karabiber
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı su
1 su bardağı yoğurt
4 çorba kaşığı un

Haşlanmış soğumuş pirinç, kıyma ve karabiberi yoğurup küçük köfteler hazırlayın. Bir tencerede suyu kaynatın. Köfteleri ve haşlanmış nohutları haşlayın. Bir kaptan un, yumurta ve yoğurdu çırpın ve tencereye yavaş yavaş akıtın. Tuz ekleyip beş dakika daha pişirin. Üzerine yağda yakılmış pulbiber ve naneyle servis yapın.

