



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVARLAMA (GAZİANTEP)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Pirinç
Yağsız çiğ köftelik et
Kuru soğan
Kemikli ya da parça et
Nohut
Süzme yoğurt
Yumurta
Yeteri kadar su
Tereyağı
Nane
Tuz
Karabiber

Pirinçler yıkandıktan sonra, kıyılmış soğan, et, tuz ve karabiber ile karıştırılır. Et, yoğrulur ve üzeri nemli bir bezle örtülerek dinlendirilir. Hamurdan, ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak, on, on beş santimlik çubuklar oluşturulur ve bunlar nohut veya nohuttan daha küçük köfteler halinde yuvarlanır. Ayrı bir tencerede kaynatılan suyun üzerine bir süzgeç oturtularak hazırlanan köfteler haşlanır. Bu süre içerisinde et ve nohut pişirilerek yuvarlamaların içerisine eklenir. Ayrı bir kaptaki yoğurt, un ve yumurta çırpılarak yemeğin üzerine eklenir. Son olarak, tereyağında yakılan nane ile süslenerek servise sunulur.

Not: Yörede [?]yuvalama[?] olarak söylenen ve daha çok özel günlerde misafirlere ikram edilen bu yemek; yörede bayram sabahı yenilmek üzere komşu hanımlar tarafından imece usulü ile hazırlanmaktadır. Yuvarlaması büyük sabır gerektiren bu yemek hazırlanırken aile, akraba, komşu hanımları bir araya gelir küçük köfteleri birlikte hazırlarlar; hanımlar arasında yuvarlama becerisi konusunda rekabet ortamları oluşur.

