



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUVARLAMA (GAZİANTEP)

Gaziantep Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr. pirinç
300 gr. yağsız çiğköftelik et
500 gr. kemikli veya parça et
1 bardak nohut
3 bardak süzölmüş yoğurt
1 yumurta
1 yemek kaşığı un
1 baş kuru soğan
Tuz
Karabiber
Yeterli miktarda su
Yağ
Kuru nane

Pirinç yıkanıp süzgece konulur. Soğan ince ince doğranır. Et, yıkanmış pirinç, tuz ve karabiber uygun bir kaptaki karıştırılıp, et makinasının 1 numaralı süzgecinde çekilir. Çekildikten sonra, yuvarlanacak kıvama gelinceye kadar yoğrulur ve yoğrulan hamurun üzeri ıslak bir bezle örtülür. Hamurdan koparılan ceviz büyüklüğündeki bir parça elde 10-15 cm. uzunluğunda bir çubuk haline getirilir ve sonradan 0.5 cm. uzunluğunda minik parçalara bölünür. (Bu işlemi yapanlar hamurun ele yapışmaması için ellerini çay tabaklarına konulan sıvı yağa batırmalıdır. 0.5 cm. uzunluğundaki parçalar avuç ortasında iki el yardımıyla yuvarlanır. Bütün hamur bitene kadar yuvarlama işlemi sürmelidir. Hamurların hepsi yuvarlandıktan sonra suyun içerisine veya kaynayan bir su tenceresine oturtulmuş süzgecin içerisine yuvarlamalar konulup çok fazla pişmeyecek şekilde haşlanmalıdır. Haşlanan yuvarlamalar iyice soğutulur.

Diğer tarafta kemikli et nohutla iyice pişirilir. Daha sonra haşladığımız yuvarlamalar içine atılır. Yemeğin yoğurdu ayrı bir tencerede içine un ve yumurta katılıp, iyice karıştırılarak pişirilir. Kaynamaya yakın diğer tenceredeki malzeme yavaş yavaş yoğurdun içine ilave edilir. Bir taşım kaynadıktan sonra ocak kapatılır. Bir tencerede yakılmış ve üzerine kuru nane dökölmüş yağ, pişirilmiş yemeğin üzerine ilave edilir. Yemek servise hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:110747 • adi:Yuvarlama (Gaziantep) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:04.04.2025 - 02:14