



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUVALAMA (GAZİANTEP)

Köfteleri için:

150 gram yağsız çiğ köftelik kıyma

1 su bardağı pirinç

10 - 12 adet tane karabiber

Tuz

Yemeği için:

200 gram kuşbaşı et

1/2 su bardağı nohut

1,5 su bardağı süzme yoğurt

1 adet yumurta

Su

Sosu için:

4 yemek kaşığı tereyağ

1 yemek kaşığı sıvı yağ

2 yemek kaşığı nane

Pirinç beyaz suyu gidene kadar yıkanıp süzgece alınıp iyice kuruyana kadar bekletilir.

Kuruyan pirinçler, tuz ve karabiber uygun bir aletle un haline getirilir.

Un haline gelen pirinçe kıyma ilave edilip macun kıvamına gelinceye kadar yoğurulur.

Yuvarlama hamurunun üzerine ıslak bir bez örtülüp kurumaması engellenir.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılıp, uzun ince şeritler elde edilir.

Bu şeritler yuvarlandığında nohut büyüklüğünü geçmeyecek parçalara bölünür.

Parçaları düzgün yuvarlayabilmek için avuç içine sıvı yağ sürülüp, nohut büyüklüğünde köfteler yapılır.

Köfteler kurumaması için yine nemli bezin altında saklanır.

Bütün köfteler hazırlandıktan sonra hepsi kaynar suda 10 dakika haşlanır.

Haşlanan köfteler sudan çıkartılıp soğumaya bırakılır.

Başka tencerede bir gece önceden suda bekletilmiş nohut ve et iyice yumuşayana üzerini aşacak kadar suda pişirilir.

Yumuşayıp pişen et ve nohuta yuvarlamalar ilave edilip beraber kaynamaya bırakılır.

Bu esnada süzme yoğurt ve yumurta çırpılır.

Yoğurdun kesilmemesi için yemeğin suyundan bir kepçe alınıp yoğurtlu karışıma yavaşça eklenip karıştırılır.

Ilıklaşan yoğurt ağır ağır yuvarlamaların olduğu tencereye alınıp beraberce 10 dakika kaynatılır.

Yuvarlamalar kaynarken tavada yağ kızdırılıp nane ile karıştırılır.

Hazırlanan sos yemeğin üzerine dökülüp servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:114443 • adi:Yuvalama (Gaziantep) • gönderen:ahmet abi • indirme tarihi:01.04.2025 - 04:05