



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUVARLAMA (GAZİANTEP)

Minik top köfteler için;  
200 gr az yağlı kıyma  
1 su bardağı kırık pirinç  
½ su bardağı un  
2 çorba kaşığı irmik  
Çorbası için;  
500 gr incik  
1 su bardağı nohut  
1 adet kuru soğan  
1,5 litre su  
Tane karabiber  
Tuz  
Yoğurt sos için;  
300 gr süzme yoğurt(kese yoğurdu)  
1 yumurta  
1 çorba kaşığı un  
4 bardak su  
Tereyağı ve kuru nane (arzuya göre pul biber)

Bir gece önceden suya ıslattığımız nohutu, soğan (tüm olarak) incikle beraber düdüklü tane karabiber ve tuz ekleyerek tencerede haşlıyoruz (15dk kadar). Etlerimizi soğutup kemiklerinde ayırıp küçük doğruyoruz.

Top köfteler için pirinci sıcak suya ıslatıyoruz(30 dk kadar). İrmigi(2-3 kaşık su ile ıslatın şişsin), unu yoğurma kabına alıyoruz. Kıyma ve pirinci birlikte mutfak robotundan geçirin, un ve irmikle karıştırın ve özdeşleşene kadar yoğurun, 30 dk kadar buzdolabında dinlendirin(daha kolay yuvarlarsınız).

Köfte harcını 2 eşit parçaya bölün (çorbamızı yarısından yapacağız, kalan diğer yarayı yuvarlayıp derin dondurucuya kaldırabilirsiniz). Bir kase içine aldığınız az sıvı yağa elinizi batırarak harcınızı nohut büyüklüğünde toplar yapın.

Çorba için et suyunuzu süzerek tencerinize alın, kaynadığında top köftelerinizi atın, 2-3 dk kadar haşlayın, köfteleriniz haşlanırken yoğurt sos için süzme yoğurdunuzu soğuk suyla ezin, yumurta ve unu da ekleyerek iyice karıştırın, yoğurdu çorbaya alıştırmak için 2 kepçe kadar haşlama et suyundan yoğurt sosa ekleyin, yoğurt sosu yavaşça akıtarak ve karıştırarak çorbanıza ekleyin.

En son tam haşlanmış nohut ve tam pişmiş etleriniz ekleyin. Hafif kızdırdığınız tereyağ ve nane karışımı da ekleyin(1-2 taşım kaynatın).Ocaktan çorbanızı alın.Yağlı naneyi arzuya göre servis esnasında porsiyonlara da ekleyebilirsiniz.

Not: Yuvalama Gaziantep yöresine ait, özellikle bayram sabahları evlerde sunulan yemek kıvamında bir çorba, düğün ve cenaze evlerinde de kalabalık misafirlere ikram ediliyor.



---

© lezzetler.com tarif no:124837 • adi:Yuvarlama (Gaziantep) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.09.2024 - 08:10