



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUVALAMA (GAZİANTEP)

Deniz Baran

Çekilmiş pirinç unu, irmik ve kıyma ile yoğurulup baharatlar da eklenilerek iyice yoğrulur.

Bu işlem gerçekleştirildikten sonra birkaç kişi ile birlikte küçük bir tabağın içinde yağ konur yuvalama yapılırken ele yapışmaması için sürülür. Minik minik köfteler şeklinde hazırlanır.

Bu köfteler buharda ya da suda haşlanır. Yemek pişirilecek tencereye küçük, doğranmış etler konulup iyice pişirilir.

Sonra içine nohut da ilave edilerek isteğe göre su eklenilir. Su kaynadıktan sonra haşlanmış köfteler de katılarak biraz pişirilir daha sonra da yoğurdu ilave edilir.

Üzerine de yağ ve nane dökülür.

Not: Gaziantep'in yemek kültürü deyince birçok kişinin aklına gelen yemek yuvarlamadır. Bu yemek özel günlerde yapılabildiği gibi misafir ağırlarken de tercih edilen bir yemektir. Özellikle bayram sabahı ikram edilir.

