



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVALAMA (GAZİANTEP)

<https://www.sabah.com.tr>

1 çorba kaşığı tereyağı
250 gram kuşbaşı et
4 su bardağı sıcak su
150 gram yağsız kıyma
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı haşlanmış nohut
Yarım kg süzme yoğurt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Üzerine:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı nane

Tereyağı ile kuşbaşı eti birkaç dakika kavurun. 4 su bardağı sıcak suyu ilave edip, etler yumuşayana dek pişirin. Yarım saat suda bekletilen pirinci süzüp, blenderda un haline gelinceye dek öğütün. Kıymayı ekleyip, hamur haline gelene dek yoğurun. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Nohut büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın. Kaynayan etin suyuna, nohut ile birlikte ilave edin. Ayrı bir kaptaki yoğurdu, yumurtayı ve unu karıştırıp, tencereye yavaş yavaş ekleyin. 5 dakika daha kaynatın. Tereyağını kızdırın. Naneyi ekleyip, 1-2 kez çevirin. Yuvalamanın üzerine gezdirip, servis yapın.

