



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVALAMA (GAZİANTEP)

Milli Eğitim Bakanlığı

500 gram çekilmiş özel pirinç (piyasada bulunan hazır pirinç unu değil)

400 gram çiğköftelik çekilmiş et

1 çay bardağı irmik

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber

İçi için:

500 gram orta yağlı parça et

1 su bardağı nohut

1 kg süzölmüş yoğurt

1 yumurta

1 yemek kaşığı un

Tuz

Üzerine:

1 çay bardağı sıvı yağ

2 tatlı kaşığı nane

Önce hamur hazırlanır; bunun için kıyma, ince doğranmış soğan, irmik, çekilmiş pirinç, tuz ve karabiber büyük bir kaba alınır.

El ara sıra suya batırılarak çiğ köfte gibi iyice yoğrulur.

Sonra nohut büyüklüğünde küçük köfteler yapılır. Bu sırada el ara sıra zeytinyağına batırılır.

Hazırlanan köfteler azar azar süzgece konarak buharda haşlanır (Bazıları suya atarak haşlar.).

Diğer tarafta, akşamdan ıslatılmış nohut ve parça et, su ve tuz ilave edilerek düdüklü tencerede haşlanır.

Bu karışıma yuvalamalar ilave edilip bir taşım kaynatılır ve altı kapatılır.

Yoğurt bir tencereye konulur. İçine; yumurta, un ve tuz atılır. Biraz su ya da yemeğin suyu ile kıvamı açılır.

Ocağa konulur, sürekli karıştırılarak kaynatılır.

Kaynayan yoğurt yemeğe ilave edilip hızla karıştırılır.

Üzerine kavrulmuş nane ve yağ ilave edilir.

