



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVALAMA (GAZİANTEP)

Yarım su bardağı nohut
2 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı tuz
750 gram yoğurt
250 gram yağsız dana kıyma
1 çay kaşığı beyaz toz biber
1 su bardağı pirinç unu
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
400 gram kuzu kuşbaşı
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kuru nane
Yarım yemek kaşığı acı pul biber

Nohutları ve pirinçleri ayrı ayrı kaplarda bir gece önceden ıslatın. (Pirincin suyu tuzlu olmalı.)

Yoğurdu bir tülbende koyup 3 saat suyunun süzülmesi için asın.

Ertesi gün nohutları süzüp yıkadıktan sonra 2 su bardağı suda 1 saat haşlayın.

Pirinci süzüp yıkayın ve mutfak robotundan geçirip un haline getirin.

Unu süzgeçten geçirip kalınlarını yeniden robottan geçirin.

Pirinç ununu yoğurma kabına alıp üzerine kıyma ve toz biber ekleyin.

Hamur kıvamına gelene kadar yoğurun.

Bir tepsinin tabanını pirinç unuyla kaplayıp yoğurduğunuz kıymadan minik toplar yapın ve tepsiye atın.

Yuvarlayarak topların dışının pirinç unuyla kaplanmasını sağlayın.

Soğanları iri iri doğrayıp derin bir tencerede sıvı yağda 2 dakika soteleyin.

Ardından kuşbaşı etleri ekleyip kahverengileşene kadar karıştırarak 5 dakika kavurun.

4 su bardağı su ekleyip kapağı kapalı halde 20 dakika pişirin.

Bu sürenin sonunda hazırladığınız kıyma toplarını da ete ekleyin.

Kısık ateşte 15 dakika daha pişirin.

Bu esnada yoğurdu unla çırpın.

Etin pişme suyundan 1 bardak kadarını alıp yoğurda ekleyin ve karıştırın.

Bu terbiyeyi sürekli karıştırarak tencereye ekleyin.

Nohudu da ilave edin.

5 dakika daha kapağı kapalı halde kaynattıktan sonra ocaktan alın.

Tereyağını bir tavada eritip nane ve pul biberi yağda 2 dakika çevirin.

Çorbayı kaselere bölüştürüp üzerine bu naneli yağdan gezdirin ve sıcak servis edin.