



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVARLAMA ÇORBASI (GAZİANTEP)

Arda Türkmen

8 su bardağı su
350 gr. kuşbaşı et
½ su bardağı nohut-haşlanmış
Yuvarlama için:
1 su bardağı pirinç
125 gr. çiğköftelik kıyma
Tuz
Karabiber
Meyanesi için malzemeler
5 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı
Kuru nane
Tuz
Karabiber

Gecedan pirinci yıkayın, suyunu süzgeçten süzün ve süzgeç içinde kendi halinde sabaha kadar kurumaya bırakın.

Eti yıkayıp süzün, tencerede 8 bardak su ve 2 tatlı kaşığı tuz ile kaynatın.

Kaynamaya başlayınca suyun üzerinde oluşan köpükleri kevgirle alın.

Etin kefi alınca tencerenin ağzını kapatarak et iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Et pişerken yuvarlamanın köftesini hazırlayın.

Yıkayıp kurumaya bırakılmış pirinci havanda dövün veya robotta çekin. Kıymayı, pirinci, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 tatlı kaşığı tuzla birlikte iyice yoğurun.

Pirinçle et iyice karışarak pürüzsüz ve yumuşak bir hamur haline gelmelidir.

Avuçlarınızı hafifçe yağlayarak öğütülmüş pirinç et karışımını nohuttan ufak bilye gibi köfteler halinde yuvarlayın.

Yuvarlanan köfteleri ve haşlanmış nohutları pişen etin üstüne ekleyin. 15 – 20 dakika pişirin.

Köfteler pişerken bir kasede yoğurdu ve yumurtayı iyice çırpın. Tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Ardından çorbanın suyundan bir kepçe alıp, yoğurtlu karışıma sürekli çırparak yavaşça ekleyin.

Yoğurdun kıvamı açılana kadar bir iki defa tekrarlayın. Ardından yoğurtlu karışımı çorbanın içine sürekli karıştırarak ilave edin.

Ayrı bir tavada tereyağını kızdırın. Nane ekleyip servis etmeden önce çorbanın üzerine gezdirip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:162833 • adı:Yuvarlama Çorbası (Gaziantep) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:02.04.2025 - 17:01