



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVALAMA (GAZİANTEP)

500 gr. yağsız kıyma
1 su bardağı nohut
1 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
1 çay bardağı irmik
Tuz
Karabiber
300 gr. kuşbaşı dana eti
3 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı un
1 yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kuru nane

Eteri ve nohutları, üç su bardağı su ekleyerek düdüklüde pişiriyoruz. Pirinçleri yarım saat soğuk suda bekletiyoruz, kevgire alıp suyunu süzuyoruz. Şişen pirinçlere soğanı da ekleyip robotta çekiyoruz. Karışıma yumurta, irmik ve baharatları da ekleyip güzelce yoğuruyoruz. Kıymayı top top köfteler şeklinde hazırlıyoruz. Bir yandan et ve nohut da pişmiş olacaktır. Yuvarlanan köfteleri etli karışıma ekliyoruz. Pirinçler şişene kadar pişiriyoruz. Bu arada yoğurt, un ve yumurtayı çırpıyoruz. Bu terbiyeyi çorbaya ılıtarak ilave edip bir taşım kaynatıyoruz. Üzerine eritilmiş tereyağı ve nane dökerek servis ediyoruz.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 13.12.2024