YUVALAMA ÇORBASI (GAZİANTEP)

1 su bardağı pirinç
1 su bardağı irmik
200 gr kıyma
1 adet soğan
Tuz, karabiber
Çorba için:
250 gr kuşbaşı et
1 su bardağı nohut
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1.5 litre su
Tuz, karabiber
Pul biber

Yuvalama için: Pirinci ılık suda 10 dakika bekletin. Süzün ve havanda dövün veya rondodan geçirin. İrmik, kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiber ile yoğurun. 10 dakika dinlendirin.
Çorba için: Kuşbaşı eti tencereye alın ve suyunu çekene kadar pişirin. Yağ ekleyin ve kavurun. Nohut, doğranmış soğan ve sarımsak ekleyin. 2 dakika kavurun.
Salçaları ekleyin ve 1 dakika daha kavurun. Su ve baharatları ekleyin. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 40 dakika pişirin.
Yuvalama hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avuç içinizde yuvarlayın. Kaynayan suya atın ve 10 dakika pişirin.
Yuvalamaları çorbaya ekleyin ve 5 dakika daha pişirin. Pul biber serpiştirip servis edin.

Not: Yuvalama hamurunun dağılmaması için pirinç iyice dövülmeli veya rondodan geçirilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:177143 • adı:Yuvalama Çorbası (Gaziantep) • gönderen:gül • indirme tarihi:25.05.2024 - 17:43