



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVALAMA (GAZİANTEP)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram kuzu incik
1 su bardağı nohut (bir gece önceden ıslatılmış)
3 adet arpacık soğan
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı tereyağı (üzeri için)
1 çay kaşığı pul biber (üzeri için)
1 tatlı kaşığı kuru nane (üzeri için)
Tuz (damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz)
Yoğurtlu Sos için:
1 su bardağı yoğurt
1 yumurta
1 yemek kaşığı un
1 diş sarımsak (isteğe bağlı)
Tuz

İncikleri ve ıslatılmış nohutları bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyin ve kaynamaya bırakın. Ardından köpükleri alın ve nohutlar yumuşayana kadar yaklaşık 1-1.5 saat kadar pişirin.

Arpacık soğanları ince ince doğrayın.

Başka bir tavada tereyağını eritin. Doğranmış arpacık soğanları ekleyin ve hafifçe pembeleşene kadar kavurun. Pişen et ve nohutlar suyuyla birlikte blendırdan geçirin veya el blenderi ile püre haline getirin. Tavaya kavru lan soğanları ekleyin ve karıştırın.

Bir kasede yoğurt, yumurta, un ve isteğe bağlı olarak ezilmiş sarımsağı çırpın.

Çorbaya yavaşça yoğurt karışımını ekleyin ve karıştırarak kaynatın.

Bir sos tenceresinde tereyağını eritin ve üzerine pul biber ve kuru naneyi ekleyin. Birkaç saniye kavurun ve ocaktan alın.

Servis yapmadan önce çorbanın üzerine bu tereyağlı sosu gezdirin.

