



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVALAMA (GAZİANTEP)

Meltem Azbazdar

1 kg iri doğranmış, parça kuzu eti
Yarım kg kırık pirinç
2 adet kuru soğan (biri köfte diğeri ise et haşlanırken kullanmak için)
1 kg süzme yoğurt
1 adet yumurta sarısı (terbiye için)
250 gr nohut
2-2,5 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kuru nane
Yarım kg dövülmüş kırmızı et
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Nohut bir gece önceden ıslatılır.

Ertesi gün nohut ile parça kuzu eti, 1 adet kuru soğan ve tuz ile karabiber eklenerek haşlanır.

Diğer tarafta köfte için kırık pirinç yıkanır, sonra süzgeçte 20-30 dakika bekletilir.

Diğer soğan, ince ince doğranır veya rendelenir. Kırık pirinç, dövülmüş et, tuz ve karabiberle birlikte köfte leğeninin içinde, çiğ köfte yoğurur gibi eller arada ıslatılarak yoğrulur. 10 dakika bekletilir.

Ardından bir küçük kâseye zeytinyağı koyulur, eller zeytinyağına batırılarak köfteden azar azar alınır, nohuttan biraz daha küçük toplar halinde yuvarlanır.

Köfteler ayrı bir tencerede bir taşım (yaklaşık 5 dakika) kaynatılır, süzgece alınır.

Süzme yoğurt, yumurta sarısı ve kaynamakta olan etli nohutlu sudan birkaç kepçe eklenerek çırpılır.

Kaynamakta olan et ve nohudun suyuna, hafif haşlanmış köfteler atılır, iki taşım (yaklaşık 7-8 dakika) kaynatılır.

Bu karışım kaynarken et suyuyla açılan yoğurt, yavaş yavaş eklenerek ve karıştırılarak pişirmeye devam edilir.

Birkaç dakika da bu şekilde kaynadıktan sonra ocak kapatılır, yuvalama servis tenceresine alınır.

Ayrı bir tavada tereyağı eritilir, içine kuru nane salınır, pişen yuvalamanın üzerine dökülür. Yuvalama servise hazırdır.

Not: Yuvalama, Gaziantep yöresinden etnik bir tarifdir. Özellikle Ramazan Bayramı'nda mutlaka pişirilen bu zahmetli yemek, yanında pirinç pilavıyla servis edilir.



