



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVALAMA ÇORBASI (GAZİANTEP)

100 gr. çiğ köftelik kıyma
2 su bardağı pirinç
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 kg. yoğurt
1 yumurta
kuru nane
karabiber
tuz
yağ

Pirinci ıslatın, yıkayın ve robotta biraz ufalayın. Pirinç, kıyma, tuz ve karabiberi yoğurup, bilye büyüklüğünde köfteler yapın. Köfteleri, kaynar tuzlu suya atıp, bir iki taşım kaynatın ve suyunu süzdürün. Yoğurtla, yumurtayı çırparak veya mikserden geçirerek karıştırın. Nohutu ve köfteleri bir araya alıp üzerine yoğurdu, onun da üzerine kızdırılmış yağ ve naneyi gezdirin.