



YUVARLAMA

- 500 gr parça kuzu eti
- 250 gr çiğ köftelik kıyma
- 2 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı nohut (Geceden ıslatılıp pişirilmiş)
- 1 kg süzme yoğurt
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- ½ çay kaşığı nane

Pirinci ıslatıp yıkadıktan sonra robottan geçirin Ardından pirinci çiğ köftelik et, tuz ve karabiberle iyice yoğurun. Yuvarlanabilecek bir hamur elde ettikten sonra, ellerinizi sıvı yağ ile yağlayın. Hamurdan küçük parçalar kopararak nohut iriliğinde yuvarlayın. Yuvarlama işlemi bittikten sonra kaynayan tuzlu suda 1-2 taşım kaynatıp süzgece boşaltın. Eti, ara ara köpüğünü alarak haşlayın ve haşlanmış nohutu ekleyin. Et yumuşayınca, yuvarlamaları ekleyin. Yoğurdu mikserde bir yumurtayla çirpin. Yavaş yavaş karıştırarak yemeğe yedirin. Üzerine kızdırılmış tereyağı ve nane dökün.



