YUVARLAMA (GAZİANTEP)

Gaziantep Büyükşehir Belediyesi

Malzemeler: 5 – 6 Kişilik
300 gr. çiğ köftelik et
700 gr. kemikli yağsız et (pirzola büyüklüğünde)
4 bardak süzme yoğurt
2 su bardağı dolusu pirinç
1 adet yumurta
1 adet küçük kuru soğan
1/2 su bardağı nohut
1 y.k. nişasta veya un
karabiber ve tuz
2 y.k. sadeyağ veya tereyağı
1/2 su bardağı süt
1 y.k. kuru nane

Yapılışı:
Yağsız kemikli pirzola büyüklüğündeki etler yıkanıp tencereye konur. Üzerine yeterli miktarda su ilave edilip, kaynamaya başladığında kefi (köpüğü) alınır. 12 saat önceden ıslatılan nohutların ve tuzun ilavesi ile orta ateşte pişmeye bırakılır.
Yine önceden yıkanan, suyu iyice kurutulmuş olan pirinç, ince kıyılan kuru soğan, çiğ köftelik et, karabiber ve tuzun ilavesi ile et değirmeninde (ince dişlisinde) iki defa çekilir. Bağdaşık (homojen) hale gelmesi için 10 dakika yoğrulup, ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak ince şerit haline getirilir. Nohuttan küçük parçalar koparılarak yuvarlak hale getirilir. Bir tencereye iki bardak su konup, uygun metal bir süzek içinde, yuvarlanan köfteler tencereye oturtulup, üzeri kapatılır. 15 dakika, buharda aşırı şişip dağılmamasına dikkat ederek pişirilir.
Pişmiş olan etin içine buhardan alınan yuvarlamalar eklenerek, 15 dakika yeniden hafif ateşte kaynatılır.
Başka bir tencerede süzülmüş yoğurdun içine yumurta, nişasta ve ihtiyaç duyulduğunda kıvamını ayarlamak için yarım bardak süt ilave edilerek devamlı aynı yönde karıştırılır. Hafif kaynamaya başladığında, sıcak olarak bekletilen, et ve yuvarlama olan tencereye aktarılarak karıştırılır.
Yemeğimiz servis kabına alındıktan sonra, tavada kızdırılan sadeyağın altı kapatılır. Harı geçtikten sonra, nane ilave edilerek yemeğimizin üzerine gezdirilir.

NOT: Yuvarlamanın yoğurdu eski ve ekşi olmamalıdır. Yoğurdun kalitesi güzel olursa un veya nişasta ilavesine gerek yoktur. Süt, yoğurdun, varsa, ekşiliğini alır veya koyulaşmış ise kıvamını ayarlamaya yardımcı olur. Ayrıca lezzetlenmesini de sağlar. İstenirse kemikli et yerine, et ve kemik ayrı alınarak piştikten sonra kemikler çıkarılır. Yanında pirinç pilavı, yeşil biber, tere, turp ile yenilebilir.

© lezzetler.com tarif no:40449 • adı:Yuvarlama (Gaziantep) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:02.05.2024 - 20:56