



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUVARLAMA (GAZİANTEP)

500 gr pırınıc  
300 gr yağsız kıyma (cıkoftelik)  
1 soğan  
500 gr kemikli veya parca et  
1 bardak nohut  
1 kg suzme yoğurt  
1 yumurta  
1 kasık un  
zeytinyağı  
nane  
tuz

pırınıcı yıka suzgece koy.soğanı ince ince kıyın eti pırınıcı tuzu karabiberi ve soğanı et makinasında çekin.eger et makinanın yoksa önce pırınıcı rondoda un haline getirin sonra hepsini karıştırıp ıyice yogurun.parcalar alarak 10 cm inceliğine getir.mınık mınık bolup nohuttan daha küçük olacak şekilde yuvarlayın.tenverede suyu kaynatıp suzgeci koyun.yuvarladığınız yuvarlamaları bu şekilde haslayın.sogusun.kemikli eti nohutla pısırsın.baska bir tencerede suzme yogurdu 1 yumurtayı ve unu ıyice karıştırarak pısırsın sürekli karıştırınkı kesilmesın.sonra etli sudan kasık kasık alarak dengeleyin ve bosaltın.1 tasım kaynasın.yuvarlamaları icne atın oda bir tasım kaynasın üzerine naneli yağ dokun.