



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVALAMA ÇORBASI (GAZİANTEP)

Köftesi için:

150 gr. kıyma

1 adet küçük boy soğan

1 yemek kaşığı pirinç unu

1 yemek kaşığı un

Çorbası için:

5 bardak su

Yarım bardak nohut

1 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı süzme yoğurt

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı nane

1 yemek kaşığı tereyağı

150 gram kıymayı bir kaseye koyun. Üzerine 1 adet küçük baş soğanı rendeleyin. 1 yemek kaşığı pirinç unu ve 1 yemek kaşığı un ekleyip tüm malzemeyi elinizle karıştırarak yoğurun. Yoğurduğunuz köfteleri nohut büyüklüğünde parçalara ayırın ve avucunuzun içinde yuvarlayarak top haline getirin. İçine 5 bardak su koyarak kaynattığınız tencerenin içine yuvarladığınız köfteleri atın. Üzerine yarım bardak haşlanmış nohudu koyup, tencerenin kapağını kapatın ve kaynamaya bırakın. İçine 3 yemek kaşığı süzme yoğurt koyduğunuz kaseye 1 yemek kaşığı un ilave edip her ikisini iyice çirpin. Çorbanın içine 1 kahve kaşığı tuz, 1 çay kaşığı nane serpip, 1 yemek kaşığı tereyağı koyun ve tüm malzemeyi kaynamaya bırakın. Çorbanız kaynayıncaya yoğurdun kesmemesi için çorbanın suyundan bir kepçe olarak yoğurdun içine koyun ve yoğurdu hızlıca karıştırın. Sulandırdığınız yoğurdun yarısını yavaşça çorbaya dökerken çorbayı hızlıca karıştırıp servis yapın.