



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUVALAMA (GAZİANTEP)

Yarım kg. iri doğranmış et  
250 gr. yağsız kıyma  
1 kg torba yoğurdu  
yarım kg. kırık pirinç  
1 küçük soğan  
yarım kg. nohut. (akşamdan ıslatılmış)  
tuz  
karabiber  
1 kaşık katı yağ  
1 kaşık nane

Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra suyunu iyice süzün. Daha sonra havanda iyice ezip makineden geçirin. Diğer tarafta gecedan ıslattığınız nohutla ete bir kaşık tuz ve su ilave ederek malzemeler iyice pişinceye kadar orta ateşte kaynatınız. Ezip un haline getirdiğiniz pirince, rendelenmiş soğan, yağsız kıyma tuz ve karabiber katarak yoğurun. Elinizi ıslatarak bundan nohut iriliğinde parçalar koparıp köftecikler hazırlayın. Bir tencereye 10 bardak su koyup tuz ekerek kaynatın, su kaynayınca köfteleri içine atıp 10 dakika kaynatın. Daha önce pişen nohutlu eti kalan suyu ile bareber köfteli suya ekleyin. Torba yoğurduna 1 yumurta kırıp hafif ateş üzerinde kaynayan yemeğin suyundan ekleyerek sulandırın. Bunu yemeğe yavaş yavaş terbiye yapar gibi katın. Katı yağı eritip naneyi ilave edip yemeğin üzerine gezdirin.

Not: Bu yemek Gaziantep ilinde Ramazan bayramlarında yapılan bir yemektir.

[ML@ Yuvalama için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 23.10.2014