



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUVARLAMA (GAZİANTEP)

250 gr çiğköftelik kıyma  
500 gr kemiksiz kuşbaşı kuzu but  
500 gr kırık pirinç  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 kg yoğurt  
1 yumurta  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz, karabiber, kuru nane

1. Pirinci yıkayıp süzün ve 10-15 dakika robotta ezin. Pirince kıyma, tuz ve karabiber ekleyip iyice yoğurun. Elinizi sıvıyağa batırıp nohuttan küçük köfteler hazırlayın.
2. Köfteleri tuzlu suda birkaç dakika haşlayıp süzgece alın ve üzerine soğuk su gezdirin.
3. Bir tencerede kuşbaşı eti kavurun. Üzerine çıkacak kadar su ekleyip tuz serpererek pişirin. Haşlanmış nohodu ve köfteleri ilave edip bir taşım kaynatın.
4. Yoğurdu bir kaseye alıp tuz ve yumurta ekleyerek çırpın. Yemeğin suyundan birkaç kaşık ekleyip karıştırın. Yoğurdu azar azar yemeğe ekleyin.
5. Naneyi tereyağında kızdırın. Hazırladığınız sosu yemeğin üzerine gezdirip servis yapın.