



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVARLAMA (GAZİANTEP)

500 gr pırlnc
300 gr yagsız 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

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