



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YUVARLAMA

150 gr. Kuzu but
75 gr. Pirinç
1 ad. Soğan (rendelenmiş)
1 çay kaşığı tuz ve karabiber
500 gr. Pirzola kuşbaşı et
75 gr. Nohut
1 ad. yumurta
Tuz
Nane
Tereyağı
Yoğurt

Nohut 8 saat suda bekletilir. Kuşbaşı et ile nohut beraber haşlanıp, pişirilir. Kuzu budu kıyma makinesinde kıyılıp, soğan, pirinç, tuz, karabiber katarak tekrar kıyılır. Hazırlanan kıyma ufak ufak yuvarlanıp, sıcak suya atılır. Daha sonra suyu süzülüp, taneleri kuşbaşıli nohutsa ilave edilir. Diğer taraftan tereyağı eritilip nane ile birlikte kaynayan malzemeye katılır. Yumurta ayrı bir kapta yoğurtla birlikte çırpılıp, kaynayan yemeğe ilave edilir. Biraz kaynatılıp, hazır hale gelir.
