YUVARLAMA

500 gr pirinç
250 gr yağsız kıyma
ufak bir soğan
5 kaşık un
2 yumurta
tuz
karabiber
Yoğurt
haşlanmış nohut
haşlanmış kuşbaşı et

Pirinçler ıslatılıp makinada çekilir. Kıyma, soğan, un tuz ve biber ile makinadan geçirilip yoğurulur. Avuç içinde nohut büyüklüğünde yuvarlamalar yapılır. Diğer tarafta süzme yoğurt bir yumurta ile kısık ateşte 1-2 taşım kaynatılır. Haşlanmış et ve nohuta önce yuvarlamalar ilave edilip bir iki taşım kaynatılır. Üstüne de yoğurt boşaltılır. Hepsi karıştırılır. Yoğurttan sonra kaynatma yapılmaz. Yüzüne yağ ile nane yakılıp dökülür. Pirinç pilavı ile Ramazan Bayramı ve davetlerde Gaziantepte yenmesi adettir.

ML® Soğan Aşı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3422 • adı:YUVARLAMA • gönderen:Kezban • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:12