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 adet 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 kuşbaşılı 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.

© lezzetler.com tarif no:67630 • adı:Yuvarlama • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 16:22