



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUVARLAMA

500 gr kuzu eti (parça)
250 gr kıyma (çiğ köftelik)
2 bardak pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Bir miktar tuz
1 kg süzme yoğurt
1 bardak nohut (pişmiş)

Pirinci ıslatıp yıkadıktan sonra robottan geçirin. Ardından pirinci çiğ köftelik et, tuz ve karabiberle iyice yoğurun. Yuvarlanabilecek bir hamur elde ettikten sonra, ellerinizi sıvı yağ ile yağlayın. Hamurdan küçük parçalar kopararak nohut iriliğinde yuvarlayın. Yuvarlama işlemi bittikten sonra kaynayan tuzlu suda 1-2 taşım kaynatıp süzgece boşaltın. Eti, ara ara köpüğünü alarak haşlayın ve haşlanmış nohutu ekleyin. Et yumuşayınca, yuvarlamaları ekleyin. Yoğurdu mikserde bir yumurtayla çırpın. Yavaş yavaş karıştırarak yemeğe yedirin. Üzerine kızdırılmış tereyağı ve nane dökün.