



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

YUVALAMA



250 gr. koyun kuşbaşı
250 gr. dana kıyma
1,5 Çay bardağı nohut
1 Çay bardağı pirinç
3 Adet orta boy kuru soğan
2 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
7 Su bardağı su
1 Çay bardağı sıvıyağ
Terbiyesi için;
2 Su bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
zeri için;
1 Çorba kaşığı kuru nane
Yarım çorba kaşığı kırmızı pul biber

- # Nohut ve pirinç ayrı kaplarda akşamdan ıslatılır. Ertesi günü kabaran nohut ve pirincin suyu süzülür, haşlamadan robottan geçirilir ya da havanda dövülür.
- # Kıymanın zerine dövülen nohut, pirinç, tuz ve karabiber katılır uzun süre özleşene kadar yoğrulur.
- # Harçtan fındık büyüklüğünde parçalar koparılır, iki avuç arasında yuvarlanır, biraz kuruması için düz bir zemine tek sıra halinde dizilir.
- # Yuvalamalar dinlenirken, tencereye sıvıyağ konur, ısınınca, ince yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir.
- # Soğanlar kavrulunca, kuşbaşı koyun eti katılır, 5 – 6 dakika hızlı ateşte kavrulur, üzerine 7 su bardağı su konur, 25 – 30 dakika pişirilir.
- # Kaynayan çorbaya yuvalamalar atılır, çorbanın yüzeyine çıkana kadar pişirilir.
- # Bu arada terbiye hazırlanır. Yoğurt ve yumurta iyice çırpılır, üzerine çorbadan 1 kepçe alınarak ılıtılır, çorbaya ince akıtılır ve sürekli karıştırılır.
- # Terbiye, kaynama noktasına geldikten sonra en fazla 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
- # Çukur servis tabaklarına sıcak olarak konan çorba kuru nane ve kırmızı pul biber serpilerek servise hazırlanır.

Not: Çorbanın orijinal adı yuvarlamadır. Gaziantep ağız ile yuvalama olarak anılır.