Yuvalama

Yuvalama

250 qr. qoyun quşbaşı
250 qr. dana qıyma
1,5 Çay stəkanı noxud
1 Çay stəkanı düyü
3 Ədəd orta boy quru soğan
2 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
7 Su stəkanı su
1 Çay stəkanı duru yağ
Tərbiyəsi Üçün;
2 Su stəkanı qatıq
1 Ədəd yumurta
Üzəri Üçün;
1 Çorba qaşığı quru nanə
Yarım çorba qaşığı qırmızı marka bibər

Noxud və düyü ayrı qablarda axşamdan isladılar. Sabahısı günü qabaran noxud və düyünün suyu süzülər, qaynatmadan robotdan keçirilər ya da havanda döyülər.
Qıymanın üzərinə döyülən noxud, düyü, duz və qara bibər qatılar uzun müddət özləşənə qədər yoğurular.
Xərcdən fındıq böyüklüyündə parçalar qoparılar, iki ovuc arasında diyirlənər, bir az quruması üçün düz bir zəminə tək sıra halında düzülər.
Evləndirmələr stirahət edərkən, qazana duru yağ qoyular, istilənincə, incə yeməli doğranmış quru soğan əlavə olunar.
Soğanlar qovrulunca, quşbaşı qoyun əti qatılar, 5 - 6 dəqiqə sürətli atəşdə qovrular, üzərinə 7 su stəkanı su qoyular, 25 - 30 dəqiqə bişirilər.
Qaynayan şorbaya evləndirmələr atılar, çorbanın səthinə çıxana qədər bişirilər.
Bu vaxt tərbiyə hazırlanar. Qatıq və yumurta yaxşıca çırpılar, üzərinə şorbadan 1 çömçə alınaraq ılıtılır, şorbaya incə axıdılar və davamlı qarışdırılar.
Tərbiyə, qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra ən çox 5 dəqiqə daha qaynadılar, atəşdən alınar.
Çuxur xidmət qablarına isti olaraq qoyulan şorba quru nanə və qırmızı marka bibər səpilərək xidmətə hazırlanar.

Not: Çorbanın orijinal adı yumrulamadıyar. Qaziantəp ağızı ilə evləndirmə olaraq xatırlanar.