



Yuvalama

Yuvalama



250 gr. de viande de mouton
250 gr. de bœuf haché
1,5 tasse à thé pois chiches
1 tasse à thé de riz
3 oignons moyens
2 cuillères à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
7 tasses d'eau
1 tasse à thé d'huile végétale
Pour le mélange;
2 tasses de yaourt
1 œuf
Pour la surface ;
1 cuillère à soupe de menthe séchée
½ cuillère à soupe de flocons de piment rouge

- # Mouillez les pois chiches et le riz séparément dès la veille. Filtrez les pois chiches et les riz gonflés. Passez au robot ou battez avant de bouillir.
- # Rajoutez sur la viande, les pois chiches, le riz, du sel et du poivre noir. Pétrissez l'ensemble.
- # Prenez du mélange, des morceaux de la taille de noisette, roulez entre vos paumes et installez dans un plat pour qu'elles sèchent.
- # Pendant que les yuvalama se reposent, mettez de l'huile dans une casserole, rajoutez de l'oignon quand l'huile chauffe.
- # Quand les oignons sont cuits, rajoutez la viande de mouton, laissez cuire 5-6 minutes puis rajoutez 7 tasses d'eau et laissez cuire 25-30 minutes.
- # Jetez les yuvalama dans la soupe qui bouilli. Laissez cuire jusqu'à qu'elles flottent.
- # Pendant ce temps, préparez le mélange. Mélangez le yaourt et l'œuf, prenez de la soupe pour rendre tiède, puis versez dans la soupe et mélangez.
- # Quand la soupe est au point de bouillir, tenez encore 5 minutes puis retirez du four.
- # Mettez la soupe dans les bols, puis décorez la soupe avec de la menthe séchée et du flocon de piment rouge.

N-B: Le nom original de cette soupe est «Yuvarlama». Avec l'accent au Gaziantep, elle s'est transformée en «yuvalama»