



## Rotolamento

Yuvalama



250. Gr. carne tagliato dado di pecora  
250. Gr. carne macinate di vitello  
1,5 bicchieri di ceci  
1 bicchierino di riso  
3 cipolle secche medie  
2 cucchiaini di sale  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
7 bicchieri d'acqua  
Per il sugo;  
2 bicchieri di yogurt  
1 uova  
Per la sopra;  
1 cucchiaio di menta secca  
Mezzo cucchiaio di peperoncino a rosso

- # Ceci e riso si bagnano separatamente un sera prima. Il giorno dopo si filtrano , prima di bollirsi si schiacciano oppure si fanno passarsi dal robot5.
- # Sopra della carne macinata si aggiungono ceci, riso, sale e pepenero poi questi si impastano bene.
- # Dall'impasto preparato si prendono i pezzi grandezza di nocciolina, questi pezzi si rotolano, poi si filano sul un piatto per asciugare un'pò.
- # In questo momento nella pentola si mette olio vegetale, dopo aver riscaldato si aggiung ela cipolla tagliata finemente.
- # Dopo aver arrossito le cipolle si aggiunge la carne tagliata di pecora taglaita bin dado. Si arrossisce sul fuoco per 5 - 6 minuti. Sopra si aggiunge 7 bicchieri d'acqua , si cucina 25 - 30 minuti .
- # Nel minestrone bollente si mettono i rotondi preparati. si cucina finchè si salgono in alto.
- # In questo momento si prepara il sugo. yogurt e uova si miscelano perfettamente. Sopra si mette per un cucchiaio dal minestrone. poi il sugo si mette completamente nel minestrone , si miscela.
- # Dopo aver messo il sugo si bollisce ancora per 5 minuti poi si toglie dal fuoco.
- # Il minestrone dopo aver messo nei piatti profondi da servire sopra si metteno menta secca e peperoncino poi si servirsi in caldo.

**Nota:** Il nome originale di questo minestrone è rotolamento pero nel dialetto della zona di Gaziantep si chiamano un'pò diverso dell'originale.