



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 cucchiaiino 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 mettano 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.