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 İçin;
2 Su bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
Üzeri İçin;
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 üzerine 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 ağzı ile yuvalama olarak anılır.