



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

YUVALAMA



250 gr. koyun kubaı
250 gr. dana kıyma
1,5 çay bardađı nohut
1 ay bardađı pirinç
3 Adet orta boy kuru sođan
2 Tatlı kaığı tuz
Yarım tatlı kaığı karabiber
7 Su bardađı su
1 ay bardağı sıvıyağ
Terbiyesi için;
2 Su bardađı yođurt
1 Adet yumurta
zeri için;
1 orba kaığı kuru nane
Yarım orba kaığı kırmızı pul biber

- # Nohut ve pirinç ayrı kaplarda akşamdan ıslatılır. Ertesi günü kabaran nohut ve pirincin suyu süzülür, halamadan robottan geçirilir ya da havanda dövülür.
- # Kıymanın zerine dövülen nohut, pirinç, tuz ve karabiber katılır uzun süre zleene 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.
- # Sođanlar kavrulunca, kubaı 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. Yođurt 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.