

Gaziantep Yuvarlama

Toplam 730 dk

Hazırlama 180 dk · Pişirme 120 dk

8 kişilik

Zor

~520 kcal

Açlık bar 8/10

Gaziantep yuvarlama, pirinçli minik et köftelerini nohut, et suyu, süzme yoğurt ve naneli yağla pişiren bayram yemeğidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kırpirinç
- 300 gr Yağsızdana k1yma
- 600 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 1 su bardağı Nohut
- 4 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Kuru nane
- 8 su bardağı Sıcak su
- 2 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Nohudu 8 saat suda bekletin.
2. Kırpirinç 20 dakika 1 slat süzün, kuru soğanla birlikte robottan geçirin.
3. Pirinçli karışımı yağsızdana k1yma karabiber ve tuzun yarısınıyla 10 dakika yoğurun.
4. Harçtan bezelye büyüklüğünde köfteler yuvarlayın.
5. Kuşbaşı kuzu eti ve nohudu sıcak suyla 60 dakika haşlayın.
6. Yuvarlama köftelerini tencereye ekleyip 18 dakika pişirin.
7. Süzme yoğurt, yumurta ve unu çırpıncaklet suyuyla 10 dakika tencereye ekleyin.
8. Çorbayı 10 dakika kısık ateşte kaynatmadan pişirin, yoğurt kesilmesin.
9. Tereyağı kuru naneyle 2 dakika köpürtüp yuvarlamanın üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri bezelye büyüklüğünde yapmak yoğurtlu çorbanın içinde eşit pişmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kuru naneli tereyağ döküp bayram sabah 11 cal servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta