

Antep Yoğurtlu Yuvalama

Toplam 125 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 55 dk

8 kişilik

Zor

~410 kcal

Antep yoğurtlu yuvalama, minik pirinçli köfteleri nohut ve et suyuyla pişirip süzme yoğurtla ipeksi, bayramlık bir çorbaya çevirir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç unu
- 300 gr Dana kıyma
- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 400 gr Kuşbaşı et
- 3 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Kuşbaşı eti tencerede 35 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Pirinç unu ve kıymayı öğürüp nohut kadar köfteler yuvarlayın.
- Köfteleri et suyunda 12 dakika pişirin.
- Nohudu ekleyip çorbayı 8 dakika daha kaynatın.
- Yoğurt ve yumurtayı tencereye katın, naneli tereyağıyla tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Köfteleri çok küçük yuvarlamak yuvalamanın klasik dokusunu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Naneli tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta