

Gaziantep Yuvalama

Toplam 160 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Zor

~545 kcal

Açılış 18/10

Yuvalama, pirinçli minik köfteleri nohut, et ve süzme yoğurt terbiyesiyle pişiren emek isteyen Gaziantep yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Kuşbaşı dana eti
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 su bardağı Pirinç
- 250 gr Dana kıyma
- 4 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Kuru nane
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Eti 5 su bardağı suyla 60 dakika yumuşayana kadar pişirin.
2. Pirinci 1 slat tuzla, robotta iri kırıntılara çekin.
3. Pirinç, kıyma tuz ve karabiberi yoğurup nohut büyüklüğünde köfteler yapın.
4. Et tenceresine nohut ve köfteleri ekleyip 15 dakika pişirin.
5. Yoğurt ve yumurta sarısını 1 su bardağı sığirt suyuyla 1 slat tuzla karıştırın.
6. Terbiyeyi tencereye yavaşça ekleyip 8 dakika kısık ateşte pişirin.
7. Tereyağında nane 1 dakika kızdırıp üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurt terbiyesine sığirt suyunu yavaş eklemek kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kuru naneli yağ gezdirip derin kaselerde servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

