

Gaziantep Yuvalama Yoğurtlu

Toplam 160 dk

Hazırlama 110 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Zor

~545 kcal

Açılış 110/10

Yuvalama, pirinçli minik köfteleri et, nohut ve süzme yoğurtla birleştiren emekli ama ipeksi Gaziantep yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Dana kuşbaşı
- 250 gr Dana k1yma
- 2 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 4 su bardağı Süzme yoğurt
- 0.5 çay bardağı Sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı Kuru nane

Yapılış

1. Kuşbaşı eti 5 su bardağı suyla 60 dakika yumuşayana kadar pişirin.
2. Islatılmış pirinçi mutfak robotunda iri kırmalı hale getirin.
3. Pirinç, k1yma tuz ve karabiberi 12 dakika yoğurun.
4. Hacı nohut büyüklüğünde köfteler halinde yuvarlayın.
5. Köfteleri etli suya ekleyip 18 dakika pişirin.
6. Süzme yoğurdu sıcak suyuyla 111 tepcereye yavaşça katın.
7. Nohudu ekleyip 8 dakika kaynatmadan 1511 naneli yağla bitirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu sıcak suyuyla 111 tepcereye girince kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Naneli yağ gezdirip bayram sofrasında sıcak kaselerde sunun.

Alerjenler

Süt