

Yuvalama Corbasi

Malzemeler

250 gram parca kuzu eti

200 gram kiyma

1 bardak pirinc

1 bardak nohut

8 bardak su

4 bardak yogurt

1 adet yumurta

2 yemek kasigi tereyagi

Kuru nane

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Ilk olarak nohut u geceden islatalim.

Pirinci yıkayıp, soguk suda 1 saat bekletelim.

Kiyma, pirinc, tuz ve karabiberi blenderda karistiralim.

Elimizi ıslatarak, nohut buyuklugunde kofteler yapalım.

Kofteleri kaynayan tuzlu suda 2 dakika pisirip, cikaralım.

Bir kenarda bekletelim.

Nohutu etle birlikte pisirelim.

Suyunu ve tuzunu ekleyelim.

Etler pisince, yuvalamalari icine atip, kaynatalim.

Yogurdu yumurtayla birlikte cirpalim.

Corbanin icine yavas yavas karistiralim.

Kaynamaya baslayana kadar, karistirma islemini surdurelim.

20 dakika kaynatalim.

Kizgin yaga naneyi dokup ve yagi corbanin uzerine gezdirelim ve servise hazır.
ellerimize saglik