

## Yuvalama

### Malzemeler

2 su bardagi pirinc  
250 gram yagsiz kuzu kiyma  
1 tatli kasigi tuz  
Karabiber  
4 kase suzme yogurt  
1 yumurta  
750 gram kusbasi et  
1 su bardagi nohut  
1 sogan  
Uzeri icin:  
2 yemek kasigi sadeyag  
Yarim cay bardagi zeytinyagi  
1 yemek kasigi nane  
1 cay kasigi karabiber

### Yapilisi

Pirinc yikanip temiz bir bez uzerinde kurutulduktan sonra robottan cekilir. Cekilmis pirinc, kuzu kiyma, karabiber ve tuz bir kaba alinip yogurularak hamur hazirlanir. Hazirlanan hamurdan nohut buyuklugunde kofteler yuvarlanir. Kofteler tuzlu kaynar suda haslanir. Haslanan kofteler suzgec kasikla sudan alinir. Suzme yogurda yumurta eklenip cirpilir. Kusbasi et, ıslanmis nohut ve yemeklik dogranmis sogan ile duduklu tencerede pisirilir. Pisen etli karisima haslanan kofteler ve yogurt eklenir. Kaynatilir. Uzeri icin zeytinyagi ve sade yag eritilip nane ve karabiber yakildiktan sonra yuvalamanin uzerine gezdirilir.