

Yuvarlama

Malzemeler

1 kg kuzu pirzola

1 kg suzme yogurt

750 gr pirinc unu

750 gr cig koftelik kiyma

2 su bardagi nohut

1/2 cay bardagi irmik

1 adet yumurta

1 tatli kasigi karabiber

sosu :

Sade yag veya tereyagi

Nane

Yapilisi

1 kg kuzu pirzola uzerine cikacak kadar su ile birlikte haslanir. 750 gr pirinc robotta

cekilip pirinc unu haline getirilir. Cig koftelik kiyma, pirinc unu, 1 tatli kasigi

karabiber, yarim cay bardagi irmik kiyma makinesinde 2 kere cekilir veya tum malzemeler

ozlesene kadar cok iyi yogurulur. Avuc ici yaglanir ve nohut buyuklugundekofte toplari

yuvarlanir. 2 su bardagi aksamdan islatilmis nohut haslanmaya devam eden pirzolalara

eklenir. Nohutlar yumusamaya baslayinca yemege kofte toplari atilir. Kofteler nohut ve

etlerle birlikte piserken, yemegin meyanesi icin; 1 kg suzme yogurt ayri bir tencereye

koyulur ve uzerine 1 yumurta ve 1 tatli kasigi nisasta eklenir. Ocaga alinan yogurt

yumurta ve nisastayla ozlesip puruzsuz bir kivam alana kadar devamlı karistirilir.

Kesilmemesi icin yemegin suyundan yavas yavas eklenir. Kivami seyreltilen meyane ocaktan

alinip blender ile karistirilir. Meyane, ismeye devam eden yemege katilir ve1 bardak da su

eklenir. 1 tasim kaynatilan yemek ocaktan alinir. Nane, sade yag veya tereyaginda

kizdirilir ve yemegin uzerine gezdirilir.

Yuvarlama servise hazirdir.