



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yuvalama - Gaziantep



Süre: 2 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 1 saat 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 500 g kuzu kuşbaşı
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 su bardağı pirinç
- 250 g yağsız kıyma
- 3 su bardağı süzme yoğurt
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Yöresel tarifi karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Üzerine naneli tereyağı gezdirerek sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Yuvaları hazırlayın:

- Pirinci ince çekip kıyma ve tuzla yoğurun, nohut büyüklüğünde toplar yapın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



2. Eti pişirin:

- Kuzu etini yumuşayana kadar haşlayıp nohutları ekleyin.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

3. Yoğurt terbiyesini hazırlayın:

- Yoğurt, yumurta ve unu çırpıp sıcak et suyuyla yavaşça ılıştırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Birleştirin:

- Yuvaları haşlayıp etli karışıma ve terbiyeye ekleyin, kaynatmadan ısıtıp naneli yağla tamamlayın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

>> **İpucu:** Yoğurt terbiyesini tencereye yavaş eklemek kesilmesini önler.

Kiraz'ın
Mutfağı