

Aysun Önlü-İzmir

Tavuklu Yuvalaça

Malzemeler

250 Gr. Tavuk Göğsü Kıyma

250 Gr. Tavuk Kalça Kıyma

1 Çay Kaşığı Toz Kırmızıbiber

1 Çay Kaşığı Nane

1 Çay Kaşığı Karabiber, kimyon, Pul Biber

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Ad. Kuru Soğan

1 Ad. Yumurta

2 Dilim Bayat Ekmek

1 Çay Bardağı Pirinç

2 Su Bardağı Sıvı Yağ

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

3 Ad. Patates

2 Ad. Havuç

1 Tutam Maydanoz

1/2 Limon

Üst Harcı İçin:

2 Su Bardağı Un

3 Yumurta

4 Su Bardağı Su

Tavuk Suyu İçin:

1 Ad. Kalçalı but

4 Su Bardağı Su

1 Çay Kaşığı Tuz

3 Ad. Tane Karabiber

1-Kıymaları çukur bir kaba aldıktan sonra içine baharatlar, rendelenmiş soğan, pirinç, tuz, yumurta ve ıslatıp sıktığımız ekmek eklenir, yoğrulur ve 5 dakika dinlenmeye bırakılır.

2-Yumurta büyüklüğünde parçalar alınarak avcumuzda yuvarlayarak yuvalaçalar hazırlanır. Yuvalaçalar 5 dakika dinlendirilir.

3-Bir tarafta tavuk suyu hazırlanır.

4-Yuvaçalar önce un sonra yumurtaya batırılarak, bir tavada kızdırılan yağda kızartılır.

5-Başka bir tavada elma dilim patatesler ve havuçlar kızartılır.

6-Kaynayan suya 3,4 damla limon suyu eklenir ve yuvaçalar suya atılarak 10 dakika pişmeye bırakılır. Daha sonra patates ve havuç eklenerek 10dakika daha pişirilir. 5 dakika dinlendirilerek servis tabağına alınır.

7-Üzerine tereyağı ve pul biber gezdirilerek servis edilir.