



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ ŞİVEYDİZ

1 adet Penguen Taze Fasulye
Yarım kutu Penguen Haşlanmış Nohut
250 gr kuzu kuşbaşı eti
Yarım demet taze soğan
1 yemek kaşığı tereyağ
2 su bardağı su
1 kilo yoğurt
2 yemek kaşığı un
1 yumurta
Kaya tuz
Karabiber

Kuzu etini tereyağı ile kavurmaya başlayın.
5 dakika sonra suyu ilave edin ve yaklaşık 45 dakika pişmeye bırakın.
Penguen Taze Fasulyeyi süzüp, fasulyeleri uzunlamasına ikiye bölün.
Penguen Haşlanmış Nohut konservesinin de yarısını süzün.
Yeşil soğanları ayıklayıp yıkayın.
Şehriye uzunluğunda kesin.
Etimiz 45 dakika haşlandıktan sonra nohutu, fasulyeyi ve yeşil soğanı tencereye ilave edin.
Tuzunu ve karabiberini ekleyin ve kısık ateşte kaynamaya bırakın.
Başka bir tencereye yoğurdu koyun.
Üzerine unu ve yumurtayı ekleyip iyice çırpın.
Tencerenin altını kısık ateşte açın ve kaynayana kadar hep karıştırarak pişirin.
Yoğurt kaynama durumuna gelince iki tencerenin de altını kapatın.
Yoğurdu fasulyeli tencereye ağır ağır ekleyip karıştırın.
5 dakika dinlendirip servis edin.