



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİVEYDİZ (GAZİANTEP)

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

Yarım çay bardağı zeytinyağı
250 gr parça kuzu eti
500 gr ayıklanmış taze sarımsak
1 su bardağı haşlanmış nohut
6 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı tuzlu yoğurt
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
Tuz
Sıcak su
Üzeri için:
Nane

Yarım çay bardağı zeytinyağını tencereye alıp ısıtın. 250 gram kuzu etini ekleyip kısık ateşte suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. 500 gram taze sarımsakların beyaz kısımlarını 3-4'er santimlik parçalar şeklinde kesin. Malzemelerin üzerini geçecek kadar sıcak suyla birlikte tencereye ilave edin. Yumuşayana kadar pişirin. 1 su bardağı haşlanmış nohutları ekleyip 10 dakika daha pişirin. 2 yemek kaşığı tuzlu yoğurdu bir kaba alın. 6 yemek kaşığı yoğurt, 2 yemek kaşığı un ve 1 yumurta sarısını ekleyip çırpın. Yemeğin sıcak suyunu kullanarak ılındırın. Karışımı azar azar tencereye ilave edin. 5 dakika daha pişirin. Tuzlatatlandırın. Üzerine nane serpip 15 dakika bekletin. Servis yapın.

