



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİVEYDİZ (ANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

250 gr taze sarımsak
250 gr kuzu eti
500 gr süzme yoğurt
2 adet yumurta
50 gr un
150 gr nohut
1 paket margarin yağı
10 gr tuz
20 gr nane
250 gr taze soğan

Tencereye kuşbaşı et konularak hafifçe tavlınır, tuz ve su ilave edilerek haşlanmaya bırakılır. Et piştikten sonra içine önceden haşlanmış nohut ilave edilir. Hafif iri ve çapraz şekilde doğranmış soğan ve sarımsak (baş kısımlarını hafif iri doğrayarak) et ve nohuda ilave edilir. Biraz piştikten sonra bir tencereye süzme yoğurt, yumurta ve un konularak hafif ateşte sürekli çırpılarak pişirilir. Piştikten sonra diğer tenceredeki malzemeyi yoğurda boşaltarak bir taşım kaynatıp ocağın altı kapatılır. Daha sonra bir tavaya yağ konulup kavrulduktan sonra içine nane katılarak yemeğin üzerine gezdirilir ve yemek servise sunulur.

Not: bir gece önceden ıslatılmış nohut olursa et ile birlikte haşlanabilir. Margarin yerine sıvı yağda kullanılabilir.

