



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİVEYDİZ (ANTEP)

300 gr. koyun kuşbaşı
1 demet taze sarımsak
200 gr. haşlanmış nohut
100 gr. eilmiş yoğurt
1 adet soğan
20 gr. tereyağı
nane
tarhun otu
20 gr. tereyağı
1 yumurta
10 gr. un
tuz
karabiber

Tereyağını tencereye alıp üzerine küçük doğranmış soğanı ve etleri atıp suyunu salıp çekene kadar pişirin, sonra nohutları katın, 1 bardak su koyun pişirin. Taze sarımsağı doğrayın, tuz, karabiber ve tarhununu da tencereye ekleyin. Ezilmiş yoğurdu, un nane ve yumurtayla çırpın tencereye katın, 5 dakika beraber kaynatın, sıcak olarak servis edin.