



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.