



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİVEYDİZ ÇORBASI (GAZİANTEP)

Anadolujet Magazin

50 gr nohut
20 gr buğday
10 gr taze sarımsak
10 gr kereviz sapı
50 gr kuşbaşı et
20 gr ekşitilmiş yoğurt
2 tatlı kaşığı tereyağı
Tuz

Etler zar büyüklüğünde doğranır, bir tavada tereyağı ile sotelenir. Farklı bir tencerede tereyağında kuru soğan, kereviz sapı ve taze sarımsaklar kavrulur, içerisine haşlanmış nohut ve buğday ilave edilir. Yaklaşık on dakika kaynadıktan sonra etler ilave edilir. Sonrasında ekşitilmiş yoğurt terbiyesi ile bir süre daha kaynatıldıktan sonra servis edilir.