



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİVEYDİZ (GAZİANTEP)

<https://www.mpd.org.tr>

½ kg. Kemikli et
2 avuç nohut
3 tane karabiber
Tuz
1 kg. Taze soğan
250 gr. Taze sarmısak
1,5 kg. Tatlı yoğurt
2 yumurta

½ kg. Kemikli et (budundan olursa daha iyi olur), 2 avuç nohut (nohudun bol oluşu makbul) iyice yıkanır , tencereye konur. üzerine su ilave edilir. Birkaç tane halinde karabiber ve tuz atılır , ateşin üzerine konur. Et pişer dururken bir kilo taze soğan iyice soyulur. Yine taze sarmısak (250 gr.) aynı şekilde hazırlanır. Et pişmeye yaklaşınca soğanla sarmısak ilave edilir. Bunlar pişinceye kadar kaynatılır. Sarmısakla soğan piştikten sonra tencere ateşten alınır.

1-1,5 kg. Yağlı ve tatlı yoğurt bir kaba konarak ateş üzerinde karıştırılarak kaynatılır. Yoğurt mütecaniz değilse veya inek yoğurdu ise piştiği zaman büsbütün değişikliğe uğramaması için ateşe konmazdan önce yoğurdun miktarına göre 1-2 yumurta ilave edilir , iyice yoğurtla karıştırıldıktan sonra ateşe konur. Bu muameleden sonra yoğurt tenceredeki yemeğin üstüne ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılarak indirilir. Pirinç pilavı ile beraber servis yapılır.

Not: Bu yemeğin yeniş tarzı da biraz farklıdır. Diğer sebze yemeklerinde olduğu gibi evvela başlı başına şiveydiz sonra pilav yenmez. Pilav ayrı kaba şiveydiz ayrı kaba alınır. Pilav tabağının öne isabet eden kısmında pilava karıştırıldıktan sonra kaşıkla ağza götürülür.

Gaziantep'te sebze yemekleri katılık ve cıvıklık bakımından iki çeşittir. Birisi tava yani az sulu , diğeri çorba cıvıklığındadır. Bunlar ekseriyetle yukarıda tarif edildiği şekilde yenir. Yani pilavla servis yapılır. Tavalar sadece ekmekle de yenir. Fakat umumiyetle bunların da yanında pilav (bulgur veya pirinç daha ziyade salçasız düz pilav) tercih edilir.