



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİVEYDİZ

Yarım kilo kemikli veya kemiksiz parça kuzu eti
1 bardak haslanmış nohut
yarım kilo taze soğan
yarım kilo taze sarımsak
yarım kilo yoğurt
1 adet yumurta
tereyağ

Et sade suda haslandıktan sonra nohutlar da ilave edilip bir iki tasım kaynatılır. Temizlendikten sonra 2-3 cm uzunluğunda doğranmış soğan ve sarımsaklar ilave edilir. Soğan ve sarımsak yumusayınca, içine yumurta ilave edilerek çirpilmis ve ocakta ilitilmiş olan yoğurt katılır. Bir tasım daha kaynatılır. En son nane ile birlikte kızdırılmış tereyağı dökülerek servis yapılır.

[ML® Antep Salatası için tıklayın](#)
