



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİVEYDİZ (ARAP)

Nedim Atilla

MALZEMELER:

1/2 kg koyun eti
4 su bardağı süzölmüş yoğurt
1 su bardağı nohut
2 kg taze soğan
2 kg taze sarımsak
Yeterince nane
Yeterince karabiber
Yeterince tuz, nane
2 çorba kaşığı sadeyağ
1 adet yumurta

HAZIRLANIŞI:

Yıkamış doğranmış et tencereye konur, üzerini kapatacak kadar su eklenerek ateşe oturtulur. Et suyu kaynarken çıkan köpüğü (kefi) alınır ve gecedan ıslanmış nohut ilave edilerek pişirilir. Soğan ve sarımsakların baş kısımları kesilerek kökleri atılır. Yeşil kısımlar kesilip beyaz kesimlerden ayrılır. Soğan ve sarımsakların dış kabukları soyulur. 2-3 cm uzunluğunda doğranır, yıkanır, temizlenir. Temizlenmiş ve doğranmış sarımsakla soğan pişmekte olan et suyunun içine atılır. Soğan ve sarımsağın sertliği gidinceye kadar kaynatılır. Bu arada soğan ve sarımsakların çok fazla kaynatılmamasına dikkat edilmelidir. Çünkü fazla kaynatılırsa soğan ve sarımsaklar solar, dağılır yemeğın lezzeti bozulur. Bu arada yoğurt süzölür. Süzölmüş yoğurt ateşe dayanıklı bir kaba veya tencereye alınır, çok koyu ise biraz su eklenir. İçine bir yumurta kırılır ve kaşıkla dairesel hareketlerle karıştırılmaya başlanır. Yoğurt hafif ateş üstünde ısınıncaya kadar karıştırılmaya devam edilir. Isınan yoğurt, et suyu ve pişmiş soğan ve sarımsağın üzerine yavaş yavaş aktarılır. Et, su, soğan, sarımsak, nohut ve yoğurttan oluşan bu karışım yaklaşık 10-15 dakika hafif ateşte kaynatılır. Bir tavada sadeyağ kızartılır ve kızgın yağ nane ile birlikte yemeğın üzerine dökölür.

[ML® Şiveydiz için tıklayın](#)