



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİVEYDİZ ÇORBASI (GAZİANTEP)

3,5 yemek kaşığı (125 gr) Bizim Yağ  
5 adet taze sarımsak  
300 gr kuşbaşı kuzu eti  
5 adet taze soğan  
1 su bardağı nohut  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kuru nane  
1,5 su bardağı süzme yoğurt  
2 adet yumurta  
1 yemek kaşığı un  
Yarım çay kaşığı safran  
4 su bardağı su

Tencerede Bizim Yağın yarısını eritip kuşbaşı etleri ilave ediyoruz. 3-4 dk. kavurup tuz ve su ilave edip pişmeye bırakıyoruz. Etler piştikten sonra içerisine önceden haşlanmış nohut ilave ediyoruz. Biraz iri ve çapraz şekilde doğranmış soğan ve sarımsakları, et ve nohuta ekliyoruz ve beraber bir taşım kaynatıyoruz. Aynı bir tencereye süzme yoğurt, yumurta ve un koyarak hafif ateşte sürekli çırparak pişiriyoruz. Safranı ve etli nohutu bu karışıma boşaltarak, beraber bir taşım kaynatıp ocağın altını kapatıyoruz. Tavada kalan Bizim Yağ da eritip içerisine nanemizi ekliyoruz. Biraz çevirdikten sonra yemeğimizin üzerine gezdiriyoruz. Sıcak olarak servis ediyoruz.

Not: Nohudu bir gece önceden ıslatırsak et ile direkt olarak pişirebilirsiniz. Ancak aynı gün kullanacaksak nohudu mutlaka önden haşlamanız gerekir.