



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİVEYDİZ (GAZİANTEP)

<http://gastroantep.com.tr>

600 gr. Kuş başı et
2 kg. Taze etli kalın soğan
Yarım su bardağı gecedan ıslatılmış nohut
2,5-3 Su bardağı süzme yoğurt
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 yemek kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı karabiber

Etin üzerini kaplayacak kadar su ilave edilir. Kaynayınca köpüğü alınıp, nohut, tuz eklenip pişirilir. Temizlenen soğan ve sarımsakların beyaz kısımları 3 cm. boyunda enine doğranır. Pişen ete ilave edilir sebzelerin şekli bozulmadan yumuşayınca kadar yeniden kısık ateşte birlikte pişirilir. Yumurta ilave edilen süzme yoğurt kısık ateşte devamlı karıştırılıp ısıtılır. Pişen etin su oranına göre , çorba kıvamında olacak şekilde ilave edilir. Tuzu kontrol edilip bir taşım kaynatılır. Üzerine ısıtılmış yağın harı geçirilip nane ilave edilir. Karabiberi eklenir.

Not: Taze soğan ve sarımsakların etli kalın olanları tercih edilmelidir. İstenen vasıfta yoksa yemeğe, ince pırasa veya aynı lezzetle olmasa da tamamen pırasa kullanarak yapılabilir. Yanında bulgur pilavı, tere ve turp tavsiye edilir.

