



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİVEYDİZ (GAZİANTEP)

Yarım çay bardağı zeytinyağı
250 gram kuzu kuşbaşı
500 gram taze sarımsak
1 su bardağı haşlanmış nohut
6 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
Tuz
Sıcak su
Üzeri için:
Tereyağı
Nane

Kuzu etini üzerini biraz geçecek kadar suyla birlikte tencereye alın ve suyunu çekene kadar pişirin. Zeytinyağını ilave edip birkaç dakika daha pişirin. Taze sarımsakların beyaz kısımlarını 3'er santimetrelik parçalar halinde doğrayın. Malzemelerin üzerini geçecek kadar sıcak suyla birlikte tencereye ilave edin. Yumuşayana kadar pişirin. Haşlanmış nohutları ekleyip 10 dakika daha pişirin. Bir kasede süzme yoğurt, un ve yumurta sarısını ekleyip çırpın. Yemeğin sıcak suyundan yavaş yavaş ilave ederek yoğurdu ılıştırın. Karışımı azar azar tencereye ilave edip 5 dakika daha pişirin. Tuzla tatlandırın. Tereyağını eritip naneyi ekleyin. Yemeğin üzerine gezdirip servis yapın.

