ŞİVEYDİZ (GAZİANTEP)

2 kilogram taze soğan
2 kilogram taze sarımsak
1 su bardağı nohut
500 gram kuşbaşı koyun eti
3 su bardağı süzme yoğurt
Sıvı yağ
Kuru nane
1 adet yumurta
Karabiber
Tuz

Nohutları bir gece önceden ılık su ile ıslatın.
Eti üzerini aşacak kadar su ile tencereye koyun.
Kaynamaya başlayınca suyun üzerinde oluşan köpükleri et suyuna karıştırmadan tahta kaşıkla toplayın.
Eğer köpüğü içine kaçtıysa temiz bir bez ya da ince bir süzgeçten süzdürün. Aksi takdirde yemek yoğurtlu olduğu için bulanık bir görüntü oluşur.
Etin üzerine nohut ve tuz ekleyin.
Et ve nohudu iyice yumuşayıncaya kadar 1,5-2 saat boyunca pişirin.
Taze soğan ve sarımsağı temizleyin.
Beyaz kısımları yeşil bölüme kadar yaklaşık 3 santimetre uzunluğunda doğrayın.
Et piştikten sonra doğradığınız taze soğan ve taze sarımsağı tencereye ekleyin.
Bu işlemin ardından kısık ateşte taze soğan ve taze sarımsaklar yumuşayıncaya kadar pişirin.
Yoğurdu, yumurta ile pürüzsüz olana kadar çırpın.
Kısık ateşte sürekli aynı yöne doğru karıştırarak ısıtın.
Yoğurdu ısıtırken içine azar azar yemeğin pişme suyundan ilave edin.
İyice ısınıp kabarmaya başlayınca karıştırarak yemeğe ekleyin.
Karıştırmaya devam ederek bir taşım kaynatın ve altını kapatın.
Sıvı yağı küçük bir tavada kızdırıp içine nane ekleyin. Nanenin yeşil rengi çıkmalı ama asla yanmamalıdır.
Naneli yağı yemeğin üstüne gezdirip karabiber ekleyin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:145914 • adı:Şiveydiz (Gaziantep) • gönderen:hacıgeldi • indirme tarihi:05.05.2024 - 02:09