



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİVEYDİZ (GAZİANTEP)

<https://www.aksam.com.tr>

200 gram kuzu kuşbaşı
2 dal taze soğan
4 dal taze sarımsak
Yarım su bardağı haşlanmış nohut
1 tatlı kaşığı un
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane

Şiveydiz yemeği tarifi için öncelikle tencerede kuzu kuşbaşıyı zeytinyağıyla kavurmaya başlıyoruz. Jülyen doğradığımız taze soğan ve sarımsağı ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Süzme yoğurt, un, yumurtayı tencerede çırpıyoruz. Ocağın altını açtıktan sonra tuz, karabiber ve su ilave edip karıştırmaya devam ediyoruz. Hazırladığımız meyaneyi ete ilave ediyoruz. Son olarak nohutu da ilave edip kaynamaya bırakıyoruz. Tereyağını zeytinyağıyla eritiyoruz. Naneyi ekledikten sonra yakmadan kavuruyoruz. Şiveydizi tabağa alıp üzerine naneli sosu gezdiriyoruz. Şifa dolu şiveydiz yemeği hazır.

