



ŞİVEYDİZ (GAZİANTEP)

1 kg kuzu eti (kuşbaşı)
2 adet yumurta
1/2 kg nohut
taze soğan
1.5 kg yoğurt
taze sarımsak
tuz, nane

Kemiksiz, kuşbaşı doğranmış etle, 1/2 kg nohudu pişirin. Diğer bir kaptaki üç soğana bir sarımsak düşecek şekilde, beş-altı cm aralıklarla az suda haşlayın. Her ikisinin de pişirdikten sonra karıştırın ve birkaç taşım kaynatın. Bir tas yoğurdun içine yurmuta kırıp, tencereye ilave edin. Tuz ve nane koyup servis yapın.

[ML@ Şiveydiz için tıklayın](#)

