



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİVEYDİZ (GAZİANTEP)

THY Skylife

5 adet taze sarımsak
300 gr kuşbaşı kuzu eti
5 adet taze soğan
100 gr nohut
100 gr tereyağ
1 tatlı kaşığı tuz
10 gr kuru nane
300 gr süzme yoğurt
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
1/2 çay kaşığı hasbir (safran)
4 su bardağı su

Tencerede tereyağının yarısı eritilip kuşbaşı etler ilave edilir. 3 4 dakika kavrulup tuz ve su ilave eklenip pişmeye bırakılır. Etler piştikten sonra içerisine önceden haşlanmış nohut ilave edilir. Biraz iri ve çapraz şekilde doğranmış soğan ve sarımsak, et ve nohuta eklenir ve beraber bir taşım kaynatılır. Ayrı bir tencereye süzme yoğurt, yumurta ve un konularak hafif ateşte sürekli çırpılarak pişirilir. Safranı ve etli nohutu bu karışıma boşaltarak, beraber bir taşım kaynatıp ocağın altı kapatılır. Tavadaki tereyağı eritilip içerisine nane eklenir. biraz çevrildikten sonra yemeğin üzerine gezdirilir. Sıcak olarak servis edilir.