ŞİVEYDİZ

250 gr Nohut
250 gr Kuşbaşı Kuzu Eti
1 Demet Taze Sarımsak
1 Kg Yoğurt
1 Su Bardağı Su
Tuz
Sos Malzemesi
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çay Kaşığı Haspir

Akşamdan ıslattığınız nohudu haşlayın. Taze sarımsaklardan iki tane ayırıp kalanını yarım parmak iriliğinde doğrayın. Ayırdığınız iki sarmısağı ayrı bir kapta yumuşayana kadar haşlayın.
Yoğurdu 1 su bardağı suyla çırparak ayran kıvamına getirin. Hazırladığınız ayrana eti, haşlanmış ve çiğ sarmısağı ilave ederek pişirin.
Tavada bir çorba kaşığı tereyağını kızdırıp haspiri ekleyerek sos hazırlayın.
Yemeği servis tabağına alın. Üzerine haspirli sos gezdirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:5009 • adı:Şiveydiz • gönderen:nedimex • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:45