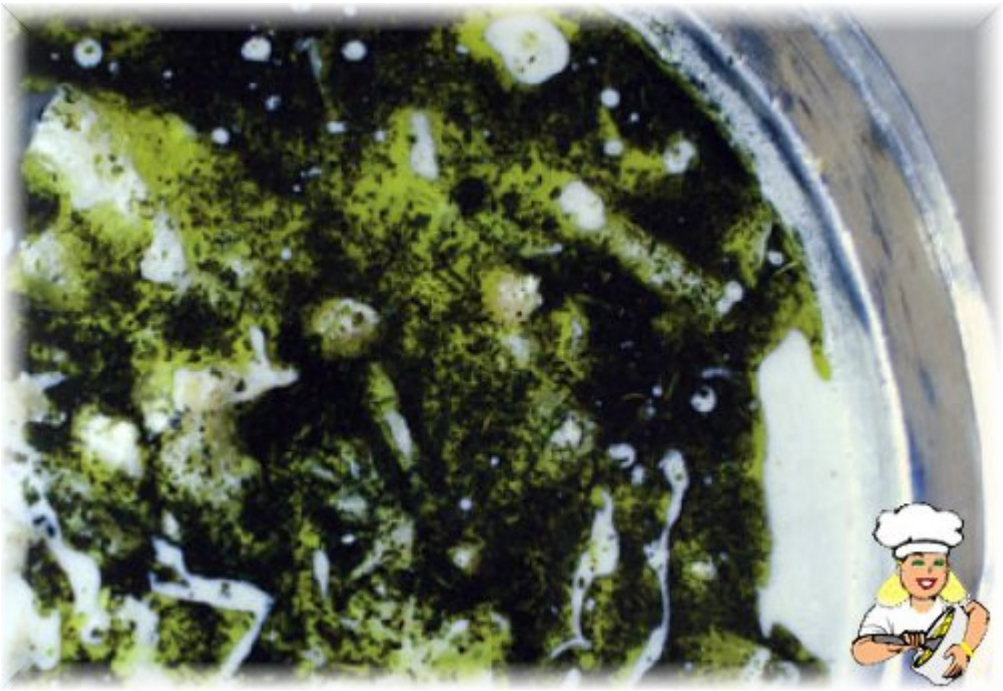
ŞİVEYDİZ (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2 kg taze sarımsak
2 kg taze soğan
500 g kuşbaşı et
1/2 bardak nohut
5-6 bardak su
1,5 tatlı kaşığı tuz
3 kâse (bardak) süzme yoğurt
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
1 yemek kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı karabiber

Nohudu ayıklayın ve bir gece önceden ıslatın.
Eti yıkayın ve üstünü aşacak kadar su ile tencereye koyun. Kaynamaya başlayınca suyun üzerinde oluşan köpükleri etin suyuna karıştırmadan kevgirle toplayıp alın.
Etin üzerine nohudu ve tuzu ekleyin. Et ve nohut iyice yumuşayıncaya kadar pişirin.
Taze soğan ve sarımsağı temizleyin. Beyaz kısımları yeşil bölüme kadar yaklaşık 3 cm uzunluğunda doğrayın. Yeşil kısımları salata veya mercimek (malhıta) köftesi, öcce gibi başka yemekler için kullanabilirsiniz.
Et pişince tencereye doğradığınız soğan ve sarımsakları ekleyin. Kısık ateşte soğan ve sarımsaklar yumuşayıncaya kadar pişirin.
Yoğurdu yumurta ile pürüzsüz olana kadar karıştırın. Kısık ateşte sürekli aynı yöne doğru karıştırarak ısıtın. Yoğurdu ısıtırken içine azar azar yemeğin pişme suyundan ilâve edin ve iyice ısınıp kabarmaya başlayınca karıştırarak yemeğe ekleyin. Karıştırmaya devam ederek bir iki taşım kaynatın ve altım kapatın.
Tereyağı veya zeytinyağını küçük bir tavada kızdırın ve naneyi ekleyin. Nanenin yeşil rengi çıkmalı ama asla yanmamalıdır. Naneli yağı şiveydizin üstüne gezdirin, karabiberi ekleyin ve servis yapın.

Not: Şiveydiz yaparken artan taze soğan ve sarımsağın yeşil kısımları ile bulgurlu köfte, piyaz veya başka yemekler de yapılır. Bunların başında bir nevi mücver olan öcce gelir. Yuvarlama Gaziantep'in en ünlü yemeklerinden biriyse, hemen arkasından şiveydiz gelir. Taze sarımsak ilk çıktığında bu olağanüstü lezzet bahar sofralarında hemen yerini alır. Bazıları sarımsağı soğana oranla daha fazla kullanır. Yaklaşık 1 kg taze sarımsak ayıklanınca 300 g kadar beyaz kısmı kalır. Kullanılmayan yeşil kısımlardan ise öcce* yapılır. Taze sarımsak mevsimi dışında sadece körpe pırasa ile de yapılabilir.



© lezzetler.com tarif no:87291 • adı:ŞİVEYDİZ (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:03