ŞIVEYDİZ

Yarim kilo kemikli veya kemiksiz parça kuzu eti
1 bardak haslanmis nohut
yarim kilo taze soğan
yarim kilo taze sarımsak
yarim kilo yoğurt
1 adet yumurta
tereyağ

Et sade suda haslandiktan sonra nohutlar da ilave edilip bir iki tasim kaynatilir. Temizlendikten sonra 2-3 cm uzunlugunda dogranmis soğan ve sarımsaklar ilave edilir. Sogan ve sarımsak yumusayinca, içine yumurta ilave edilerek çirpilmis ve ocakta ilitilmis olan yoğurt katilir. Bir tasim daha kaynatilir. En son nane ile birlikte kizdirilmis tereyağı dökülerek servis yapilir.

ML® Antep Salatası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:4410 • adı:Şıveydiz • gönderen:DeliKız • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:22