



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 kaptaki yumuşayana kadar haşlayın. Yoğurdu 1 su bardağı suyla çırpılarak ayran kıvamına getirin. Hazırladığınız ayrana eti, haşlanmış ve çiğ sarmısağı ilave ederek pişirin. Tavada bir çorba kaşığı tereyağını kızdırıp haspini ekleyerek sos hazırlayın. Yemeği servis tabağına alın. Üzerine haspirli sos gezdirip servis yapın.