

Gaziantep Şiveydiz

Toplam 130 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 9/10

Gaziantep bahar sofralarındaaze sarımsaklıkuzu eti ve yoğurt aynı tencerede buluşur.

Malzemeler

- 600 gr Kuzu kuşbaşı
- 500 gr Taze sarımsak
- 1 su bardağı Nohut
- 600 gr Yoğurt
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

1. Kuzu eti ve nohudu tencereye alıpüzlerini geçecek kadar su ekleyin.
2. Eti ve nohudu 45 dakika pişirin, et lif lif ayrılacak kadar yumuşasın.
3. Taze sarımsakları doğrayıp tencereye ekleyin.
4. Sarımsakları 15 dakika pişirin.
5. Yoğurt ve yumurtayı ayrı kapta pürüzsüz çirpin.
6. Sıcak yemekten yoğurda azar azar ekleyip 10 dakika yoğurt kesilmesin.
7. Terbiyeyi tencereye katıp 3 dakika kısık ateşte 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu yemeğe eklerken tencereden sıcak suyla 10 dakika pürüzsüz kıvama getirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağı tane ile servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta