

Şiveydiz

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~252 kcal

Açlık bar 8/10

Gaziantep'in şiveydizi, taze sarımsak ve arpacık soğanı yoğurtlu terbiyeyle piştiği bahar sofrası yemeğidir.

Malzemeler

- 400 gr Kuzu kuşbaşı
- 250 gr Arpacık soğan
- 6 adet Taze sarımsak
- 300 gr Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Nane
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 250 gr Taze soğan
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kuzu etini su ve tuzla 25 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Taze sarımsak taze soğan ve haşlanmış nohudu ekleyip 10 dakika pişirin.
3. Yoğurt, yumurta ve unu ayrı kaptaki pürüzsüz çirpın.
4. Terbiyeyi sıcak yemek suyuyla 11 tepcereye azar azar ekleyin.
5. Kısık ateşte 5 dakika karıştırarak pişirin, yoğurt kesilmesin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu karışımı kaynatmayı hafif titreşen ateşle pişirmek terbiyeyi korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine taze nane serpererek servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten