



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ŞİVEYDİZ



250 Gr. kuzu kuşbaşı eti
1 Su bardağı nohut
8 Adet taze soğan
8 Adet taze sarımsak
6 Su bardağı su
2 Tatlı kaşığı tuz
Terbiyesi İçin;
1,5 Su bardağı süzme yoğurt
1,5 Çorba kaşığı un
1 Adet yumurta
Üzeri İçin;
1 Çay bardağı ayçiçek yağı
1 Çorba kaşığı kuru nane

Kuzu eti ve nohut kıvama gelene kadar haşlanır.

1,5 Su bardağı suda 2 parmak kalınlığında sadece yeşilleri doğranmış sarımsak, 10 dakika haşlanır, üzerine, yine 2 parmak kalınlığında doğranmış taze soğan atılır 5 -10 dakika birlikte haşlanır.

Başka bir tencereye yoğurt, yumurta, un konur, kısık ateşte üzerine haşlanan etin suyu yavaş yavaş eklenerek az pişirilir.

Haşlanan taze sarımsak ve taze soğanın üzerine nohut ve et eklenir, hazırlanan yoğurtlu terbiye katılır, tuz atılır orta ateşte, bütün çorba malzemesi 10 dakika kadar kaynatılır.

Bir tavada sıvıyağ ve nane yakılır, servis kaselerine konan çorbaların üzerine yeteri kadar gezdirilir.

Not: Şiveydiz, Gaziantep'in yöresel çorbasıdır.