

Gaziantep Şiveydiz

Toplam 85 dk

Hazırlama 15 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

Yapılış

- Kuzu eti ve nohudu 45 dakika pişirin.
- Taze sarımsakları ekleyip 15 dakika pişirin.
- Yoğurt ve yumurtayı çırpmeye ekleyin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu yemeğe eklerken tencereden sıcak suyla 111 tuzsuz kıvama korunur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağına ile servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta