

# Şiveydiz

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~252 kcal

Açılış 17/10

Gaziantep'in şiveydizi, taze sarımsak ve arpacık soğanlı 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

## Yapılışı

1. Kuzu kuşbaşı tencerede üzerini geçecek kadar suyla 30-35 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Arpacık soğanların kabuğunu soyun, et suyuna ekleyip 12-15 dakika birlikte pişirin.
3. Taze sarımsakları doğrayıp tencereye katıp kokusu yumuşayana kadar 8 dakika kaynatın.
4. Yoğurt ile yumurtayı 10 dakika kaynatılmaması için et suyuyla 10 dakika pişirmeye ekleyin.
5. Şiveydizi kaynama noktasına getirmeden 4-5 dakika ısıtıp nane serpip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurtlu karışımı kaynatmayı hafif titreşen ateşle pişirmek terbiyeyi korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze nane serpip servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta