

Siveydiz

Malzemeler

1 kg kemikli et
2 su bardagi nohut
2 kg taze sarimsak
1 kg taze sogan
1 kg suzme yogurt
1 yumurta
2 adet kuru sogan
Uzeri icin:
1 cay bardagi zeytinyagi
Tuz, karabiber, nane

Yapilisi

Kemikli et, bir gece onceden ıslanmis nohut ve kup kup dogranan kuru soganlar duduklu tencereye alinir. Yemeklik dogranmis 2 sogan ve su eklenip duduklude pisirilir. Sarimsaklar ve kalan soganlar soyulup ince dogranir. Sogan ve sarimsaklar pisen et-nohut karisimin eklenir ve pisirilir. Diger tarafta suzme yogurt ve yumurta ozlesene kadar cirpilir ve karistirilarak pisirilir. Pisen yogurt siveydizin oldugu tencereye eklenip karistirilir. Bir tasim birlikte kaynatilir. Uzeri icin zeytinyaginda nane ve karabiber yakilip siveydizin uzerine gezdirilir.