Şiveydiz (Diyarbakır)

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 500 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 demet taze sarımsak (beyaz ve yeşil kısımları doğranmış)
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı su

Sosu İçin:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

1. Eti Haşlayın:

- Kuşbaşı doğranmış eti bir tencereye alın.
- Üzerine su ekleyerek **orta ateşte 30-35 dakika** pişirin.
- Pişen etin üzerine haşlanmış nohutu ekleyin.

2. Sarımsakları Ekleyin:

- Doğranmış taze sarımsakları tencereye ekleyin ve 5 dakika kaynatın.

3. Yoğurtlu Karışımı Hazırlayın:

- Bir kasede süzme yoğurdu ve unu çırpın.
- Karışıma kaynar sudan birkaç kaşık ekleyerek ılıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Yoğurtlu karışımı tencereye azar azar ekleyin, sürekli karıştırarak pişirin.

4. Kıvam Alana Kadar Pişirin:

- Karışım kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.
- Tuzunu ekleyip karıştırın.

5. Tereyağlı Sosu Hazırlayın:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Pul biber ve kırmızı toz biberi ekleyip hafifçe kızdırın.

6. Servis:

- Şiveydiz'i servis tabağına alın.
- Üzerine hazırladığınız tereyağlı sosu gezdirerek sıcak servis edin.

>> **İpucu: Sarımsakların yoğun tadını dengelemek için yoğurdu biraz daha fazla ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, nohutları önceden haşlamak pişirme süresini kısaltır.

Kiraz'ın Mutfağı