



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Şiveydiz

Şiveydiz



250 Qr. quzu quşbaşı əti  
1 Su stəkanı noxud  
8 Ədəd təzə soğan  
8 Ədəd təzə sarımsaq  
6 Su stəkanı su  
2 Şiriniyyət qaşığı duz  
Tərbiyəsi Üçün;  
1,5 Su stəkanı süzmə qatıq  
1,5 Çorba qaşığı un  
1 Ədəd yumurta  
Üzəri Üçün;  
1 Çay stəkanı günəbaxan yağı  
1 Çorba qaşığı quru nanə

# Quzu əti və noxud konsistensiyaya gələnə qədər qaynadılar.

# 1,5 Su stəkanı suda 2 barmaq qalınlığında yalnız yaşilları doğranmış sarımsaq, 10 dəqiqə qaynadılar, üzərinə, yenə 2 barmaq qalınlığında doğranmış təzə soğan atılar 5 -10 dəqiqə birlikdə qaynadılar.

# Başqa bir qazana qatıq, yumurta, un qoyular, batıq atəşdə üzərinə qaynadılan ətin suyu yavaş yavaş əlavə olunaraq az bişirilər.

# Qaynadılan təzə sarımsaq və təzə soğanın üzərinə noxud və ət əlavə olunur, hazırlanan qatıqlı tərbiyə qatılar, duz atılar orta atəşdə, bütün şorba vəsaiti 10 dəqiqə qədər qaynadılar.

# Bir tavada duru yağ və nanə yandırılır, xidmət kasalarına qoyulan çorbaların üzərinə kifayət qədər gəzdirlilər.

Not: Şiveydiz, Qaziantəpin yerli çorbasıdır