



## Siveydiz

Şiveydiz



250 gr. de viande d'agneau  
1 tasse de pois chiches  
8 oignons frais  
8 ail frais  
6 tasses d'eau  
2 cuillère à café de sel  
Pour le mélange ;  
1,5 tasses de yaourt  
1,5 cuillère à soupe de farine  
1 œuf  
Pour la surface ;  
1 tasse à thé d'huile de tournesol  
1 cuillère à soupe de menthe séchée

- # Laissez bouillir la viande d'agneau et les pois chiches.
- # Laissez bouillir 10 minutes, dans 1,5 tasse d'eau la partie verte des ails, coupé à deux doigts de largeur. Rajoutez les oignons coupés à 2 doigts de largeur. Laissez bouillir 5-10 minutes ensemble.
- # Mettez dans une autre casserole, du yaourt, un œuf et de la farine. Laissez cuire en rajoutant l'eau bouilli de la viande de poulet.
- # Rajoutez la viande et les pois chiches sur les gousses d'ails et les oignons bouillies. Rajoutez le mélange de yaourt, du sel, puis laissez bouillir tous les ingrédients pendant 10 minutes.
- # Brulez dans une poêle, de la menthe et de l'huile végétale. Versez dans la soupe qui est partagé dans les bols.

N-B: Cette soupe appartient à la région de Gaziantep.