



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BOZBAŞ (İĞDIR)

Serhat Kalkınma Ajansı

500 gr kuşbaşı koyun eti
1 su bardağı nohut
4 yufka
Tuz
Karabiber

Nohutları akşamdan ıslatın. Suyunu değiştirip iyice haşlayın ve süzün. Nohutların kabuklarını soyup bir kâseye alın. Kuşbaşı etleri tuz ve karabiberle tatlandırıp bir tencereye alın. Az su ilave ederek iyice pişirin. Suyu azalırsa bir miktar daha su ekleyin. Yufkaları sac üzerinde kızartıp küçük parçalara ayırın ve bir tepsiye yayın. Üzerine kalan et suyunu gezdirin. Et ve nohudu harmanlayıp yufkaların üzerine yayın. Servis tabaklarına paylaşırıp servis yapın.

