



## BOZBAŞ (İĞDIR)

500 gram kemikli kuşbaşı et  
1 su bardağı nohut  
1 tane soğan  
3 tane patates  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı salça  
2 çay kaşığı zedeçal  
1 çay kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz

Sıcak suyun içine 1 çay kaşığı karbonat ve 1 tatlı kaşığı şeker ekleyin.  
Nohutları bu suda bir gece önceden ıslatın.  
Pişireceğiniz zaman suyu döküp nohutları durulayın ve çok yumuşamayacak şekilde haşlayın.  
Etleri de düdüklü tencerede üzerini 2 parmak kadar geçecek suyla kadar haşlayın.  
Tencerede yağı kızdırın.  
Yemeklik doğradığınız soğanları yağda kavurun.  
Salça, pul biber ve zerdeçal ekleyip kavurmaya devam edin.  
İrice doğradığınız patatesleri, haşladığınız et ve nohutları ilave edin.  
Etin haşlama suyundan da ekleyip kaynamaya başlayınca altını kısın.  
Tüm malzemeler iyice pişene kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin.

