BOZBAŞ (IĞDIR)

https://www.milliyet.com.tr

Akşamdan suya konulmuş olan şişmiş nohutların suyu değiştirilir. Düdüklü tencerede 20 dakika kadar haşlanır, süzülür ve kabukları soyulur. İncikler yıkanır, süzdürülür ve harlı ateşteki tencereye konularak iki taraflı olarak mühürlenir. Kuyruk yağı küçük küpler halinde doğranarak maşrapaya eklenir. Etlerin üzerini geçecek kadar su eklenir.
Etler yarı yarıya pişince haşlanmış nohut, doğranan sivri biber ve domatesler eklenir. Yemeğin suyundan 1 çay bardağı kadar alınır. İçerisine sarıkök veya safran konulur. Safran konulduysa 3-4 dakika kadar rengini vermesi beklenip süzdürülür. Suyu tencereye eklenir. Sivri biberler 3-4 cm genişliğinde doğranır, domates ikiye bölünür. Birlikte yemeğe ilave edilir, baharatı ve tuzu konulur. Kısık ateşte etler tamamen pişince ocak kapatılır. Bozbaş sunulurken servis tabağına lavaş ekmeği parçalanır. Yemeğin suyundan kepçeyle alınarak lavaşların üzerine hafifçe gezdirilir.
Bu yumuşamış lavaş ekmeğinin üzerine susuz bir şekilde incik ve nohuttan oluşan kebap konularak sıcak olarak servis edilir. Yanında ayran, turşu, yeşil salata, dilimlenmiş kuru soğan ve sumakla sunulur.

Not: Bu yemek Türklerin asırlardır yediği özbeöz Türk yemeğidir. Iğdır ile Kars'ta bozbaş-piti; Azerbaycan'da piti, bozbaş abguş; İran'da Türklerin yaşadığı bölgelerde abguş veya bozbaş olarak anılır.

© lezzetler.com tarif no:154703 • adı:Bozbaş (Iğdır) • gönderen:labirent • indirme tarihi:05.05.2024 - 18:53