



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOZBAŞ (İĞDIR)

Mustafa Yıldız

Yarım kg kemikli kuşbaşı et
1 su bardağı nohut
1 tane soğan
3 tane patates
1 çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı salça
2 çay kaşığı silme zerdeçal
1 çay kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı şeker

Nohut bir gün önceden sıcak suyla ıslatılır.
Karbonat ve şeker ilave edilir, karıştırılır. Ağız kapatılır ve sabaha kadar dinlendirilir.
Sabah suyu dökülür, nohutlar yıkanır.
Kuşbaşı et düdüklü tencerede 45 dakika pişirilir.
Ayrı bir tencerede soğan, sıvıyağla kavrulur. İçerisine zerdeçal, tuz, pul biber ve salça ilave edilir, karıştırılır.
Patatesler kuşbaşı şeklinde doğranır, içerisine ilave edilir.
Kuşbaşı et de yemeğin içerisine eklenir. Suyu ayrılır.
Nohutlar 5 dakika daha haşlanır, yemeğin içerisine ilave edilir.
Üzerine haşlanan etin suyu eklenir.
Kaynamaya başladığı zaman altı kısılır, yavaş yavaş kaynatılır.
Bozbaş yemeği hazırdır.