



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOZBAŞ (İĞDIR)

İğdir Valiliği

Yarım kg et  
1 baş kuru soğan  
Yeteri kadar yağ  
2-3 adet patates  
1-2 tane domates  
1 yemek kaşığı salça  
Lepe (Nohutun kırılmışı)

Önce normal bir tencereye soğanları küçük küçük kıyıp koyun. Eti normal büyüklükte doğrayın, yağla birlikte hafif kızartın. Sonra domatesi doğrayıp, salçayı da hafif sulandırıp tencereye dökün. Tencerenin yarısına gelecek şekilde su koyun. Bir taşım kaynadıktan sonra lepeyi (isterseniz nohut kırılmadan da konur). Patatesleri dörde bölüp tuzunu da ekleyerek tencerenin kapağını kapatın. Altını da hafif kısarak yarım saat kadar pişmesini bekleyin. İçi biraz çukur yemek tabaklarda servis yapın.

Not: İçine tandır ekmeği doğranıp yenirse lezzetine lezzet katılır. Tabiki yanında yeşil soğanı veya salatayı eksik etmeyin.

