



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOZBAŞ (KARS)

Kars Kültürü ve Tarihi Tanıtım Rehberi

2 su bardağı lepe (nohut)
250 gr kuzu eti
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı sarıkök
3 orta boy patates
1 orta boy soğan

Soğan ve yağ tencerede kavrulur ve sonra su eklenir. Daha sonra büyük parça etler, lepe ve 5-6 parçaya bölünmüş patatesler kaynayan suya ilave edilir. Yemek pişmeye yakın içerisine sarıkök ve tuz eklenerek ateşten alınır. Pişen yemek maşrapalara konulur. Yemek esnasında boş yemek tabağına lavaş ekmek doğranır. Pitinin önce suyu bu tabağı boşaltılıp ekmekle yenilir. Daha sonra etler ve lepe tabağı boşaltılarak yenilir.

