BOZBAŞ (KARS)

Kars Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. dömaca veya yağlı koyun budu yarması
250 gr. nohut
Yarım kilo baş soğan
2 büyük patates
Tuz
Biber
Sarıkök

Nohut bir akşam evvelinden ılık suya konur. Ertesi sabah kabuktan çıkarılır. Et 8-10 parçaya ayrılır. Her ikisi de (nohut ve et) yıkandıktan sonra tencereye konur. Eğer düdüklü tencere kullanılıyorsa soğanlarda temizlenip dörde bölünür. Patateslerde aynı şekilde doğranıp, tuzu, biberi ve sarıkök tozu bunlara ilave edilir. Bütün bunların üzerini tam örtmeyecek kadar su ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatıldıktan sonra sıcak ateşe konur. İlk düdük çaldıktan 20 dakika sonra tencere ateşten alınır. Şayet normal bir yemek tenceresinde pişirilecek ise, nohut, et vs. bir saat kaynatıldıktan sonra soğanı ve patatesi ilave edilir. Bundan sonra da iki saat hafif ateş üzerinde pişmesi devam ettirilir. Bazı yerlerde mesela Iğdır ilinde bozbaş yemeği güveçte pişirilir. Arzu edenler bu yemeğe 10-15 tane ikiye ayrılmış yeşil fasulye ve iki tane de dolmalık biberi doğrayıp koyarlar.
Servisinde, yemeğin suyu evvela tabaklara alınır. Ekmek (bilhassa lavaş dediğimiz yufka ekmek) buna doğranıp çatalla yenilecek kadar ıslatılıp yenir. İkinci olarak da eti, nohudu ile beraber alıp ezerek ve birbirleriyle karıştırılarak yenilir. Patates nişasta olduğu için pişme esnasında eridiğinden ezilen nohut ve ete daha hoş bir lezzet verir. Yemeğin yanında yeşil veya baş soğan muhakkak bulundurulur.

© lezzetler.com tarif no:31347 • adı:Bozbaş (Kars) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.04.2024 - 04:26