



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HASSETEN LOKMA

<https://www.hasata.com.tr>

2 su bardağı Hasata Osmancık Pirinç  
1 su bardağı haşlanmış Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut  
500 g ufak doğranmış kuşbaşı et  
2 adet havuç  
3 su bardağı et suyu  
1 adet kuru soğan  
1 su bardağı kestane  
Yarım çay bardağı kuş üzümü  
4-5 adet karanfil  
10-15 adet kakule  
Yarım çay bardağı dolmalık fıstık  
Yarım çay bardağı badem  
2 yemek kaşığı tereyağ  
5 yemek kaşığı zeytinyağı

Havucu soyun ve kibrit çöpü şeklinde doğrayın.

Soğanı yemeklik doğrayın.

Tencereye tereyağı ve zeytinyağını koyup kuşbaşı şeklinde doğranmış eti kavurmaya başlayın.

Eti yaklaşık 45 dakika kısık ateşte kavurmaya devam edin.

Kavrulan ete, doğradığınız havuçları, soğanı ve ayıklanmış kestaneyi, kuş üzümünü, kakuleyi, dolmalık fıstığı, karanfili, bademi ilave edip beraberce kavurmaya devam edin.

Havuç yumuşamaya başladığında süzdüğünüz Hasata Osmancık pirinç ve haşlanmış Hasata Kırşehir Koçbaşı nohudu ilave edip beraber 5 dakika daha kavurun.

Su ve tuzu ilave ettikten sonra tencerenin altını iyice kısığa alın ve kapağını kapatın.

20 dakika sonra altını kapatın ve 10 dakika dinlendirip karabiberle servis edin.

Not: Etin yumuşak pişmesi için eti oda sıcaklığına gelince tavaya alın. Kestaneleri kabuğuyla beraber kaynar suda 15 dakika kaynatmak daha yumuşak olmasını sağlar.



