



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

NEFİS AŞ

2 Kaşık sana yağı
0,5 kg kemikli et
3 patates
1 kuru soğan
100 gr kuru erik
1 talı kaşığı safran
Tuz
Karabiber
1 bardak ıslatılmış nohut

Nohut soğuk suda ıslatılır ve et doğranır. Hazırlanan et ve nohut tencereye koyulur ve üzerine ikiS parmak geçecek kadar soğuk su eklenir.Yağı konur. Tencere kısık ateşte kaynatılır. Kaynadıktan sonra içerisine doğranmış soğan ilave edilir. Biraz kaynadıktan sonra patates, yıkanmış erik kurusu ve tuz konulur. Yemeğin hazır olmasına az kala baharat eklenir. Daha sonra ise safran 1 su bardağı suda ayrıca demlenir ve bir yemek kaşığı safran suyu ilave edilerek yemek hazır oluncaya kadar pişirilir. Aş sofraya verilirken derin bir tabak veya kaselerde servis yapılır.