



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRTIMPIRT (DEVELİ KAYSERİ)

Bir su bardağı nohut ve bir çay bardağı gendime (iri buğday, yarma) akşamdan ıslatılır. Suları değiştirilip ayrı tencerelerde haşlanır ve süzülür. Yarım kilogram asma yaprağı haşlanır. Kevgirle süzgece alınıp suyu süzülür ve ince ince doğranır. İki soğanın kabukları soyulup küp şeklinde doğranır. İki çorba kaşığı tereyağı tencerede eritilip soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Yarım kilogram kemikli et ilave edilip kavurmaya devam edilir. Bir çorba kaşığı domates salçası, bir kaşık suyla ezilip tencereye eklenir. Asma yaprağı, nohut ve gendime ilave edilip karıştırılır. Üzerine çıkacak kadar su eklenip kapağı kapalı olarak pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

