



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRTIMPIRT (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

200 gr dana kuşbaşı
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı haşlanmış yarma
20 adet asma yaprağı
2 yemek kaşığı domates salçası
2 adet kuru soğan
5 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuşbaşı etleri tereyağında kavurun.

Etler suyunu çekince ince doğranmış soğan ve sarımsakları ufak doğrayıp, kavrulmuş etlere ilave ederek 2-3 dakika daha kavurun.

Kavrulmuş malzemelere salça, tuz ve karabiberi ilave ederek birkaç dakika daha kavurmaya devam edin.

En son parçaladığımız asma yapraklarını da tencereye ilave edip iki dakika daha kavurduktan sonra, haşlanmış fasulye ve buğdayı ilave ederek karıştırın.

Tencereye et suyunu dökerek kısık ateşte yarım saat pişirip servis edin.

