



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİTİ AŞI

500 gr kemikli koyun eti
4 yemek kaşığı margarin
3 adet patates
1 adet soğan
1 kase kuru erik
1 tatlı kaşığı safran
1 tablet et bulyon
1 tutam tuz

Nohut soğuk suda ıslatılır ve et doğranır. Hazırlanan et ve nohut tencereye koyulur ve üzerine 4 yemek kaşığı sana yağı ve kişi başına yarım litre olacak şekilde soğuk su eklenir. Tencere kısık ateşte Et Bulyon ile 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. Piti sofraya verilirken derin bir tabak veya kaselerde servis yapılır.



Fotoğraf "zemine" tarafından gönderildi. 10.01.2015