



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİTİ

<https://azerbaijans.com>

Yaz mevsiminde safran yerine 50 gr domates kullanılabilir. Pitinin her payına 55-60 gramlık 2-3 parça koyun eti konur. Nohut 4-5 saat soğuk suda ıslatılır. Et ve nohut piti kabına konup kısık ateş üzerinde yavaş yavaş pişirilir. Yemeğin hazır olmasına 30 dakika kala patates, iri doğranmış soğan, erik, tuz ve safran suyu dökülüp pişirilir. Piti, kural gereğince, pişirildiği kaptan servis edilir, yanına sumak ve ayıklanmış kuru soğan konur.

© lezzetler.com tarif no:133864 • adı:Piti • gönderen:çaylı • indirme tarihi:21.05.2024 - 13:54