



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİTİ (AZERİ)

Malzemeler:

150 g koyun eti
150 g patates
yarım kuru soğan
10 g kuru erik
0,1 g safran veya 50 g taze domates
karabiber ve tuz

Yapılışı:

Nohut soğuk suda ıslatılır ve et doğranır. Hazırlanan et ve nohut tencereye koyulur ve üzerine kişi başına yarım litre olacak şekilde soğuk su koyulur. Tencere kısık ateşe koyularak bulyon kaynatılır. Bulyon kaynadıktan sonra içerisine doğranmış soğan koyulur. Biraz kaynadıktan sonra patates, yıkanmış erik kurusu ve tuz koyulur. Yemeğin hazır olmasına az kala baharat koyulur. Daha sonra ise 0,1 g safran 1 su bardağı suda ayrıca demlenir ve bir yemek kaşığı safran suyu yemeğe koyulur ve yemek hazır oluncaya kadar pişirilir. Piti sofraya verilirken derin bir tabak veya kaselerde servis yapılır.