



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİTİ (KARS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

500 gr kuzu gerdan
500 gr kuzu incik
200 gr kuyruk yağı
500 gr nohut
2 adet domates
2 adet yeşil biber
3 tatlı kaşığı zerdeçal (sarıkök)

Kuzu gerdan, kuzu incik ne kuyruk yağı düdüklüde üzerini geçecek kadar suyla birlikte haşlanır. Haşlanan etlere 3 tatlı kaşığı zerdeçal ve haşlanmış nohut eklenip bir iki taşım daha kaynatılır. Domatesler kabuklarıyla birlikte halka halka ve biberler de iri iri doğranır. Kaplara (güveç de olabilir) önce birer adet et yerleştirilir. Etin nohutlu suyundan da ilave edilir. Domatesler ve biberler de yerleştirilip fırınlanır. Piti servise hazırdır.

