



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİTİ (KARS)

1 kg kuzu gerdan veya kuzu incik
1 su bardağı nohut
1 lt et suyu (veya yoksa su)
2 domates
2 yeşil biber
1/2 çay kaşığı safran
Tuz
Karabiber
İsteğe bağlı kuyruk yağı
Servis için lavaş eklemek

Nohutları akşamdan ıslatın. Ertesi gün etleri, kuyruk yağını ve nohutları düdüklü tencereye alın. Üzerine et suyunu ekleyin, kapağını kapatmadan kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başlayınca üzerinde biriken kefi (köpükleri) bir kevgir yardımıyla toplayın. Kapağını kapatıp tencerenizin pişirme süresine göre etler ve nohutlar yumuşayana kadar pişirin.

Kapağını açıp safran, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Domates ve biberleri iri iri doğrayıp ekleyin ve normal bir tencere kapağı kapatarak domates ve biberler yumuşayana kadar pişirin. Yemeği porsiyonluk emaye veya toprak kaplara paylaşırıp fırına verin ve üzerleri hafifçe karamelize olmaya başlayınca fırından alın.
