



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PİTİ (KARS)

1 kg kemikli kuzu eti  
1 su bardağı nohut  
2 çorba kaşığı zerdeçal  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 adet domates  
4 adet sivri biber

Et ve akşamdan ıslatılmış nohut düdüklüye bırakılır. Üzerine tuz ve 5 su bardağı su eklenir. Düdüklünün pimi çıktıktan sonra kısık ateşte 20 dakika haşlanır. Sonrasında zerdeçal eklenir. Suyuyla birlikte biti kaplarına et ve nohut paylaşılır. Dilimlenmiş domates ve biber konur. 190 derece fırında domatesler gevşeyene kadar pişirilir. Servis sırasında önce pitinin suyu çukur bir kaba boşaltılır. Lavaş eşliğinde çorba gibi içilir. Sonra etli kısmı yenir.