PİTİ KEBABI (KARS)

1 kg kuşbaşı dana eti
3 su bardağı haşlanmış nohut
4 adet yufka
2 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Servis için:
Et suyu
5-6 yemek kaşığı süzme yoğurt
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
Pul biber
Nane

Yufkaları elinizle parçalayıp yapışmaz yüzeyli tavada veya fırında kızartın. Tereyağını bir tencerede eritip, eti ilave edin ve suyunu salıp çekene kadar kavurun. Daha sonra su, nohut, tuz ve karabiberi ekleyip 20 dakika kadar pişirin. Yufkaları servis tabağına dizip üzerine önce et suyunu gezdirin sonra etleri koyun. Süzme yoğurdu da tabağın kenarlarına yerleştirin. Üzeri için tereyağını kızdırıp baharatları yaktıktan sonra yemeğin üzerine gezdirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:157585 • adı:Piti Kebabı (Kars) • gönderen:Doctor • indirme tarihi:02.06.2024 - 18:08