



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİTİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gr koyun eti (kemikli)
1 su bardağı nohut (geceden ıslatılmış)
5-6 adet kestane (kabukları soyulmuş)
1 adet soğan (dörde bölünmüş)
2 yemek kaşığı kuyruk yağı (isteğe bağlı)
1 çay kaşığı zerdeçal
Tuz ve karabiber
Su (yemeği kaplayacak kadar)

Nohutları bir gece önceden ılık suya koyarak yumuşatın. Kestaneleri haşlayarak kabuklarını soyun. Toprak kapların altına etleri yerleştirin. Üzerine nohut, kestane ve soğanları ekleyin. Baharatları serpiştirin ve malzemelerin üzerini kaplayacak kadar su ekleyin. Kapların üzerini kapatarak düşük ateşte 4-5 saat kadar pişirin. Bu süreçte yemek yavaş yavaş pişecek ve tüm malzemeler birbiriyle harmanlanacaktır. Yemeğin suyunu ayrı bir kaseye alın ve ekmekle tüketin.

