

# Denizli Çaput Aş1

Toplam 85 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 55 dk 5 kişilik Zor ~480 kcal Açılış 18/10

Denizli çaput aş1 asma yaprağı kuzu eti, pirinç ve nohutla ekşili tuzlu dengesi olan doyurucu bir yöre pilavıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Kuzu kuşbaşı
- 60 gr Kuyruk yağı
- 2 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 220 gr Asma yaprağı
- 1 adet Kuru soğan
- 2 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3.5 su bardağı Sıcak su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika bekletin.
2. Asma yaprağını önce doğrayıp soğan ve biberi hazırlayın.
3. Kuyruk yağını tencerede eritip kuzu etini 8 dakika mühürleyin.
4. Soğan, biber ve salçayı ekleyip 5 dakika kavurun.
5. Domates, asma yaprağı, nohut, tuz ve karabiberi tencereye alın.
6. Pirinç ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapalı 18 dakika pişirin.
7. Çaput aş1nı 10 dakika demlendirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Asma yaprağını önce doğramak yemeğin sarma gibi değil pilav gibi dağılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında süzme yoğurt ve turşuyla sıcak servis edin.

