

İğdir Bozbaş

Toplam 125 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 100 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 9/10

İğdir bozbaş kuzu eti, nohut ve patatesle sade ama güçlü bir Doğu Anadolu tenceresidir.

Malzemeler

- 800 gr Kuzu kuşbaş
- 1 su bardağı Nohut
- 3 adet Patates
- 1 adet Soğan

Yapılış

1. Kuzu eti ve nohudu 70 dakika pişirin.
2. Patates ve soğan ekleyin.
3. Yemeği 30 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuşbaş yüksek ateşte kıs sürede mühürleyin, sonra ateşi kıs su bırakmazt daha konsantre olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında avaş ve turşu ya da sumaklı soğan sunun.