

Kars Piti

Toplam 175 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 150 dk 6 kişilik Zor ~610 kcal Açılış 10/10

Kars piti, kuzu incik, nohut, sarımsak ve safranlı et suyunu ekmeğin üstünde servis eden uzun pişmiş yöresel yemektir.

Malzemeler

- 6 adet Kuzu incik
- 2 su bardağı Nohut
- 6 diş Sarımsak
- 1 çimdik Safran
- 4 adet Kuru lavaş
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 3 litre Su

Yapılışı

- Nohudu gecedan bol suda 1 saat 1 gün bekletin.
- Kuzu incikleri ve nohudu tencereye alın.
- Su ve tuz ekleyip kısık ateşte 2 saat pişirin.
- Sarımsak ve safran tencereye ekleyin.
- Et kemikten ayrılanakadar 30 dakika daha pişirin.
- Kuru lavaşları servis tabaklarına alın.
- Et suyunu lavaşların üstüne gezdirip et ve nohutla servis edin.

PÜF NOKTASI

Nohudu gecedan 1 saat 1 gün bekletmekle aynı sürede yumuşamasına yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Kuru lavaş parçalarını üstünde sumaklı soğanla servis edin.

Alerjenler

Gluten

