

# 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
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Kuzu eti ve nohudu tencereye alıp su ekleyin.
2. Eti ve nohudu 70 dakika pişirin, nohut diri kalmasını.
3. Patatesleri iri doğrayıp soğanla birlikte tencereye ekleyin.
4. Tuz ve baharat ekleyip yemeği hafifçe karıştırın.
5. Bozbaş 30 dakika daha pişirin.
6. Eti ve patatesi zedelemekten önce kaselere paylaşın.

### PÜF NOKTASI

Kuşbaş yüksek ateşte kısasürede mühürleyin, sonra ateşi kısarak daha konsantre olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

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