

# Kars Piti

Toplam 805 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 150 dk 6 kişilik Zor ~610 kcal Açılış 11/10

Kars piti, kuzu incik, nohut, sarımsak ve safranlı et suyunu ekmek 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

1. Nohudu gecedan bol suda 1 saat 1 n.
2. Kuzu incikleri ve nohudu tencereye al 1 n.
3. Su ve tuz ekleyip kısık ateşte 2 saat pişirin.
4. Sarımsak ve safran tencereye ekleyin.
5. Et kemikten ayrılan kadar 30 dakika daha pişirin.
6. Kuru lavaşlar servis tabaklarına 1 r 1 n.
7. Et suyunu lavaşların üstüne gezdirip et ve nohutla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Nohudu gecedan 1 saat 1 n ile aynı sürede yumuşamasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kuru lavaş parçalarını üstünde sumaklı soğanla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

