

Piti

Malzemeler

500 gr kemikli ve kusbasi kuzu eti
16 adet erik kurusu
12 adet kestane
1 cay kasigi safran
1 cay kasigi zerdecal
1 cay kasigi karabiber
1/2 su bardagi nohut
3 adet patates
1 adet sogan
Kuyruk yagi

Yapilisi

Kestameler uc kisimlari kesilip haslanir. Haslanan kestaneler soguk suya atildiktan sonra kabuklari soyulur. Toprak kaplara oncelikle kemikli ve kusbasi etler, kuyruk yaglari yerlestirilir. 1 adet sogan iri parcalara ayrilip etlerin uzerine pay edilir. Kaplara yarim su bardagi aksamdan islatilmis nohut, kestane ve kuru erikler eklenir 1 parmak bosluk kalacak sekilde sicak su dokulur. Kaplari kapagi kapatilir ve pismeye birakilir. Etlerin pismesine yakin 3 adet kup kup dogranmis patates, 1'er silme cay safran, zerdecal ve karabiber eklenir.
Piti toprak kaplarda sunulur.