



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EMENLİ TİRİT

100 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı emen
2 orba kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
3 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber
Pul biber

Tereyağı ve kıyma küçük bir tencereye alınır, kavrulur. Küçük doğranmış soğan eklenir. emen ve salça eklenip karıştırılır. Baharatlar eklenir ve 3 su bardağı sıcak su eklenir. Kaynamaya başlayınca, ayrı bir kapta yumurtalar atal yardımıyla hafif dağıtılır ve kaynayan suya eklenir. Yumurtalar pişene kadar kaynatılır. Altı kapatılıp, servis tabağına alınır, varsa köy ekmeğıyle servis edilir.