ET TİRİDİ (KONYA)

3 baş soğan
1/2 bağ maydanoz
750 gr. kemikli kuzu eti
1 bayat ekmek
1/2 çorba kaşığı sumak
Tuz

Etin üzerlerine 3 parmak aşacak kadar su koyup birtaşım kaynatın ve köpüğünü alın. Kısık ateşte tencerenin kapağını kapatarak yumuşayıncaya kadar haşlayın. Haşlanan eti ve suyunu ayırın. Eti didikleyin. Etin suyunun tuzunu ayarlayın. Bir servis tabağına sırasıyla kuşbaşı doğranmış ekmekleri, halka halka doğradıktan sonra tuzda ovulmuş soğanları, sumağı, didilmiş etleri yayın. Üzerine ekmekleri iyice ıslatacak kadar et suyunu gezdirin ve maydanozu serpin.



© lezzetler.com tarif no:25061 • adı:Et Tiridi (Konya) • gönderen:Garam Masala • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:02