ET TİRİDİ (KONYA)

MALZEME LİSTESİ
1 kg kemikli kuzu eti (veya koyun eti)
4 adet büyük boy kuru soğan
1 demet maydanoz
3 adet tandır ekmeği veya pide
2-4 diş sarımsak
2-3 çay kaşığı sumak veya kırmızı pul biber
2 çay kaşığı tuz
İsterseniz 50 gr tereyağı

YAPILIŞI
Etleri tencereye koyup üzerine 4-5 parmak örtecek kadar su ilave edin. Kaynayan suyun üzerindeki köpükleri ara ara alın. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte etler iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın.
Etler piştikten sonra sudan çıkararak kemiklerinden ayırın ve ince ince didikleyin. Soğanları ince yarım ay şeklinde doğrayıp, tuzla ovun. Maydanozları ayıklayıp yıkadıktan sonra ince ince kıyın. Ekmekleri küçük parçalar halinde doğrayarak servis tabağına yayın.
Üzerine soğanları yerleştirip, sonradan etleri yayın.Daha önceden süzdürdüğünüz sıcak et suyunu ekmekler iyice ıslanacak şekilde üzerine gezdirin. Kıyılmış maydanoz .dövülmüş sarımsak ve sumak serperek servis yapın.

NOT; Bazı yörelerde ayrıca tereyağı eritilip kızdırılır. Sonrada tiritin üzerine gezdirilir. İsterseniz sarımsaklı yoğurtta gezdirebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:49217 • adı:ET TİRİDİ (Konya) • gönderen:aslıhan89 • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:08