



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TİRİT (KUTLUDÜĞÜN ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 adet Kutludüğün köy ekmeği
1 kilogram et (kuzu veya dana)
2 yemek kaşığı tereyağı
2 orta boy domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 büyük baş soğan
2-3 diş sarımsak
3 adet orta boy yeşil biber
Yemek tenceresini dolduracak kadar sıcak su
Pul Biber
Karabiber
Nane
Tuz

Etler küp şeklinde doğranır. Tereyağı kızartılır ve üzerine etler konarak biraz pişirilir. Üzerine tuz, yeşil biber, domates, diş sarımsaklar, ince doğranmış soğan katılarak orta ateşte pişirmeye bırakıyoruz. Pişmekte olan etin üzerine salçayı ve ayrı bir kapta kaynattığımız suyu döküp iyice karıştırıp, (suyu biraz fazla koymalıyız) etler iyice yumuşayana kadar kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pişen yemek ocaktan indirildikten sonra 10 dakika dinlenmeye bırakılır. Yemeğimiz pişene kadar, köy ekmeğini bir tepsi üzerinde yassı biçimde (şiplek şiplek) küçük küçük doğranır.

Servis: Ekmekler servis kabına yerleştirilir. Pişmiş ve dinlenmiş olan yemeğin, kepçeyle önce suyu ekmeğin üzerine gezdirilerek bolca dökülür. Sonra etler alınarak ekmeklerin üzerine yerleştirilir. Etlerin üzerine pul biber, karabiber, nane konularak tirit yenmeye hazır hale getirilip, sıcak sıcak servis yapılır.

Not: Tirit Anakara'nın Değişik yörelerinde değişik malzemelerle yapılır. Tirit yemeği etle birlikte Patates ilave edilerek de yapılır. Buda Pişen etin Üzerine küp şeklinde doğranmış patatesleri ilave ederek yapılmalıdır.

