KASTAMONU SİMİT TİRİDİ

Aydoğan Aydoğdu - Metin Mızrak

2 adet Kastamonu sade simit
100 gr. Kıyma
250 ml Kemik suyu
15 gr Tereyağı
45 gr Yoğurt
20 gr Sıvıyağ
2 diş Sarımsak
5 gr. Kuru nane
5 gr. Tuz
5 gr. Karabiber
5 gr Pul biber

Simitler el ile doğranır, uygun bir tabağa alınır.
Kemik suyu ile ıslatılır, diğer tarafta sarımsaklar dövülür ve yoğurtla karıştırılır.
Suyunu çeken simitlerin üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.
Daha sonra sıvıyağda kavurduğumuz kıyma tiridin üzerine dökülür.
En üste eritilmiş tereyağı ekilir, nane, pul biber, karabiber ilave edilerek servis yapılır.

Not: Bu yemeğin yapımında simitler özellikle elle doğranmalıdır, bu şekilde et suyunu daha iyi çeker.

© lezzetler.com tarif no:130575 • adı:Kastamonu Simit Tiridi • gönderen:şiraze • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:55