



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KASTAMONU USULÜ TİRİT

Sinem SALİHOĞLU

750 gram dana kuşbaşı
10 dilim bayatlamış ekmek
1.5 litre su
1 yemek kaşığı salça
1 adet (piyaz doğranacak) beyaz soğan
1 adet (kuşbaşı doğranacak) beyaz soğan
150 gram tereyağı (Salça için)
150 gram tereyağı (Tirit'in üstüne dökmek için)
1 yemek kaşığı yaprak pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeklerimizi irice parçalar halinde doğrayalım, tepsiye sererek fırına atıp; kızarıncaya kadar pişirelim. Diğer taraftan Tencerede etimizi ve soğanını ilave edelim ve suyunu salıp tekrar çekene kadar güzelce kavuralım. Ayrı bir tencerede tereyağını ilave edip erittikten sonra salçayı atalım ve kavuralım. Pul biberi, tuzu ve suyu da ilave ettikten sonra kaynamaya bırakalım. Pişen etimizi ve piyazlık soğanı ekleyip, bu şekilde yarım saat süresince kısık ateşte pişirelim. Hazırlamış olduğunuz ekmekleri tepsiye serdikten sonra karışımımızı ekmeklerimizin üzerine salalım. Biraz dinlendikten sonra afiyetle yiyebilirsiniz. Arzu edenler yoğurtla da servis edebilirler.