



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PİLİÇLİ TİRİT

Besili 2 pilici tuzlu suda haşlayıp süzdükten sonra kemiğinden ayırmayıp bıçakla vurarak onar parça yapınız. Biraz tereyağını kuşhaneye koyup kuvvetli ateşte çeviriniz. Rengi dönmeye başlayınca biraz un serpip pembeleşinceye kadar karıştırınız. Sonra yarım kepçe pilicin suyu ile ıslatıp bir kenarda sıcak tutunuz. Diğer tarafta tirit sahanına bolca ekmeği lokma lokma doğrayıp üstüne pilicin suyunu tamamen geçiriniz. Üzerine de kuşhaneyi devirip el ile düzle-yiniz. Bir çimdik biber ekip hemen servis yapınız.
