



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RAMAZAN TİRİTİ

- 1,5 adet bayat ekmeđ
- Yarım kg kuzu kuşbaşı
- 2 su bardađı yođurt
- 3 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tatlı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye et konur kendi yağıyla 10 dakika çevirdikten sonra üzerine 2 su bardağı sıcak su eklenir. Et yumuşayana tek haşlanır. Ekmek önce dilimlenir, sonra küp şeklinde doğranır, fırın kabına konur. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene dek pişirilir. Bu arada yağ ve ince kıyılmış soğan kavrulur, en son toz biber ve tuz eklenir. Dövmüş sarımsak, az tuz ve yoğurt çırpılır. Kızaran ekmeklerin üzerine sırasıyla suyuyla birlikte et gezdirilir. Sarımsaklı yoğurt konur. En son kavrulmuş soğan eklenir.