



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRİT (BALIKESİR)

Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tiritlik ekmeğ küçük küçük doğranır ve tepsiye dizilir. Üzerine tavuk suyu dökülür. Tavuk etleri ve haşlanmış tavuk konulur. Tereyağı kızdırılıp üzerine dökülür. Karabiber konulur. Tavuk haşlanırken içine domates konarak haşlanır. Tavuk suyunun biraz renk alması sağlanır. Tiritin yufkadan yapılanı da vardır. yemek karabiber ve maydanoz ile süslenecek servis yapılır.

