



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 konular. Tereyağı kızdırılıp üzerine dökülür. Karabiber konular. Tavuk haşlanırken içine domates konularak haşlanır. Tavuk suyunun biraz renk alması sağlanır. Tiritin yufkadan yapılanı da vardır. yemek karabiber ve maydanoz ile süslenerek servis yapılır.

