



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİT KEBABI

Malzemeler

500 g kuzu kuşbaşı eti
5 adet pide veya bazlama
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Az miktar tuz
1 yemek kaşığı tereyağı
Az miktar karabiber, pul biber, kimyon, zerdeçal
Bir tutam maydanoz yaprağı
Sosu için:
Az miktar tereyağı
4 adet domates
1 adet sivri biber
Az miktar tuz, baharat

Hazırlanışı

Derin bir tencereye ayçiçek yağı konularak kuşbaşı etler ve soğan yağda kısa bir süre sotelenerek kavrulur. Kavrulduktan sonra üzerini kapatacak kadar sıcak su konularak orta ateşte bir süre pişmeye bırakılır. Etler iyice yumuşayıp pişerken ayrı bir tavada ince doğranmış biber, kabukları soyularak ince doğranmış domatesler tereyağında bir süre sotelenerek sos yapılır. Bazlama veya pideler teflon yanmaz tavada tereyağıyla yağlanarak altlı üstlü çevrilerek bir süre ısıtılır ve servis tabaklarına kare şeklinde kesilerek koyulur. Etler pişerken tuz ve baharatlar konulur. Etler pişince domatesli sos kaşıkla tabaklardaki sıcak pidenin üzerinde gezdirilir ve pişen etler az sulu olacak şekilde pidelerin üzerine yerleştirildikten sonra soğan, ince doğranmış maydanoz ve közlenmiş biberle sıcak servis yapılır.