



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRİT YEMEĞİ

Canan Yılmaz

3-4 adet tirit ekmeği (fırına özel yaptırılabilđi gibi evdeki kurumuş ekmeğ ya da pideleri değeriendirerek de yapabilirsiniz)

Kemikli et

Salça

Tereyađı

Maydonoz

Karabiber

4 adet iri rendelenmiş domates

Bir tencerede kemikli et üzerini basacak kadar su eklenerek pişirilir. Diđer yanda bir tavada kızdırılmış olan yağda domates salçası bir iki kez çevrildikten sonra rendelenmiş domateste eklenir biraz kavrulur. Maydonozlar ince ince doğranır. Pişen kemikli etten etler sıyrılarak didiklenir. Daha sonra geniş bir servis tepsisine küp küp doğranmış tirit ekmeği yada evdeki kurumuş ekmeğlerimiz dizilir. Üzerine ayırdığımız etsuyu gezdirilir. Üzerlerine hazırlanan domates sosu ilave edilir. Onun üzerine didiklenmiş etler eklenir. Etlerin üzerine maydonozlar serpiştirilir. Karabiberi de atılır. Servise hazır tirit sıcak sıcak servis yapılır.