



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAP TİRİDİ

Begüm Serap Akdemir

3 fincan nohut
1,5 kg kuzu kuşbaşı
8 fincan su
6 fincan ince kıyılmış soğan
2 tatlı kaşığı çekilmiş kişniş
½ fincan ince kıyılmış taze kişniş
2 tatlı kaşığı kimyon
2 tatlı kaşığı karabiber
6 adet yumurta
1 çorba kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı safran
½ fincan bal
6 adet lavaş pide (dörde bölünmüş)

Nohutları büyük bir kaba alın üzerini kaplayacak kadar soğuk su içinde bir gece bekletin. Ertesi gün nohutları süzüp bir kenara alın. Kuşbaşı doğranmış kuzu etini büyük bir tencereye alıp üzerini kaplayacak kadar soğuk su ilave edin. Su kaynayınca üzerinden köpüğünü alın. Nohutları soğanı çekilmiş ve taze kişnişi kimyon ve karabiberi de ekleyin. Birlikte bir taşım kaynadıktan sonra altını kısın. Yumurtaları tiridin içine kırın, birlikte nohutlar ve kuzu eti yumuşayınca kadar 1-1.5 saat pişsinler. Tuz ve safran ekleyin. Sonra tiridin suyundan yarım fincan kadar alıp bal ile karıştırıp tekrar tencereye katın doğranmış pideleri de ilave edip karıştırın. Harlı ateşte 3 dakika kadar kaynatın. Servis yapılacak tepsinin dibine dörder parçaya ayrılmış lavaş pideleri döşeyin. Tiridi üzerine dökün. Pideler tiridin yanında da servis edilebilir. İsteyenler kendi çorba tabaklarının dibine birkaç parça döşer, üzerine tirit dökebilirler. Önce tirit kaşıkları, ardından yumuşamış pideler yenir.

