



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYRANLI TİRİT

1 adet bayat Ramazan pidesi

Yarım kg kuzu kuşbaşı

Yarım su bardağı yoğurt

2 su bardağı et suyu

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı

Et haşlanır. Haşlama suyundan alınır. Pide küçük parçalara ayrılır, servis tabağına konur. Yoğurt, soğuk et suyu ve un bir tencereye konur, sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tuz ilave edilir. Pidelerin üzerine gezdirilir. Et serpilir ve yakılmış yağ bırakılır.