



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIKESİR TİRİDİ

- 5 Yemek Kaşığı margarin
- 1 Su Bardağı zeytinyağı
- 3 Çorba Kaşığı salça
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 3 Adet Domates
- 1 Demet maydanoz
- 1 Kg. kuzu eti
- 3 Adet tiritlik pide
- 1 Çay Kaşığı karabiber

Etimizi büyük bir tencerede yumuşayınca kadar pişirelim. Tiritlik pidelerimizi küçük küpler halinde doğrayalım. Tavaya margarin ve zeytinyağı koyup üzerine salçayı ve rendelenmiş domatesleri de ilave edelim, sosumuz pişmeye yakın içine pişirdiğimiz etin suyuyla yoğunlaştıralım. Tencereden eti alıp küçük parçalara ayıralım. Et suyunun içine kestiğimiz pideleri atalım, biraz yumuşayınca kevgirle çıkaralım. Çıkardığımız pidelerin üzerine, hazırladığımız sosu, sosun üstüne etlerimizi son olarak da karabiber ve maydanozu ilave edelim. İsterseniz tavuk eti ile de yapabilirsiniz.