



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇEMENLİ TİRİT

Milli Eğitim Bakanlığı

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1-2 ceviz büyüklüğünde kıyma (Kıyma yerine sadece et suyu kullanılabilir.)
- 2 yumurta (yumurta 3-4 e kadar kullanılabilir.)
- 1 tatlı kaşığı çemen tozu
- 1 yemek kaşığı un
- 1-2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 silme çay kaşığı tuz
- 1-2 tutam kırmızıbiber
- Bayat ekme
- 6 su bardağı su veya et suyu

Çemen tozu, un ve dövülmüş sarımsak bir kaptan 1 su bardağı su ile karıştırılır.

Yağ eritilip Kıyma kavrulur ve salça ilave edilir.

Çırpılan yumurta kavruan kıymaya katılıp pişirilir.

3 su bardağı su tenceredeki karışıma ilave edilerek karıştırılır.

Çemen tozu ile hazırlanan karışıma, tenceredeki karışımdan bir kepçe ilave edilerek çorbaya eklenir.

Çorba kaynayıncaya kadar karıştırılır.

Kıvamı koyulaşınca 3-5 dakika kaynatılır.

Bayat ekmeleer küçük parçalara bölünür.

Çorba sıcak olarak bayat ekmelelerle servis edilir.

