



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE TİRİT (BALIKESİR)

Malzemeler:

1 kuzu budu

tirit pidesi

bol maydanoz

tuz

karabiber.

Kuzu budu düdüklüde kemiklerinden ayrılıncaya kadar pişirilir. Soğuyunca etler didik-lenir. Tirit pidesi kare olarak kesilir, et suyunun içine atılıp hemen kevgirle çıkartılıp bir tepsiye alınır. Suyun içinde fazla tutulmamalıdır, aksi takdirde hamur olur. Tepsideki pidelerin üzerine tuz ve karabiber serpilmiş etler yerleştirilir. Çok bol maydanozla servis yapılır.

Not: Tirit Balıkesir'in düğün yemeğidir. Tiritsiz düğün olmaz
