



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EGE TİRİDİ

<https://www.sabah.com.tr>

1 çorba kasesi dolusu küçük doğranmış kebabçı pidesi
1 kuzu budu
1 dolu yemek kaşığı domates salçası
2 dolu yemek kaşığı tereyağı
Kırmızı biber
Tuz
Karabiber
Doğranmış maydanoz

Öncelikle, kebabçılarda veya fırınlarda bulunabilen ince pideler küçük küçük doğranır. Kuzu eti, tuz ilave edilmiş 3 litre suyun içinde kemiklerinden tamamen ayrılncaya kadar haşlanır. Et lime lime olacak kıvamda olmalı. Bir kevgirle et parçaları ayrı bir kaba alınır, bir çatal bıçak yardımıyla didilir. Bu işlem, etlerin soğuması beklemeden sıcak sıcak yapılmalıdır. Ardından etin haşlama suyunun içine salça atılıp eritilir. Piderler bu suya atılıp yumuşatılır. Buradaki püf nokta; pideler yumuşayacak, fakat hamurlaşıp parçalanmayacak. Ardından pideler kevgir yardımıyla tabaklara paylaştırılır. Üzerine didilmiş etler yerleştirilir. Kırmızı biberli tereyağı hazırlanıp porsiyonların üzerine istenildiği kadar gezdirilir. En son doğranmış maydanoz ve karabiberle servise hazırdır.

