ETLİ TİRİT (KONYA)

500 gram kuzu eti
500 gram yoğurt
2 adet soğan
1 demet maydanoz
1 adet kurutulmuş ekmek
2 kaşık tereyağı
2 adet defne yaprağı
4-5 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Üzerine:
Köz biber
Domates

Kuşbaşı doğranmış etleri tencereye alın ve etler suyunu çekene kadar kavurun.
Etler suyunu çektiğinde üzerini iki parmak aşacak kadar sıcak su ve kimyon ilave edin.
Etler yumuşayıncaya kadar tencerede pişirin.
Bayat ekmeği dilimleyip, fırında hafifçe sertleştirin ve 2 santimetrelik kareler halinde keserek servis tabağına aktarın.
Haşlanan etleri ateşten almadan 10 dakika önce tencereye tereyağı, tuz ve karabiberi ekleyin.
Tencereyi 10 dakika sonra ateşten alın. Suları ile birlikte etleri ekmeklerin üzerine dökün.
Piyazlık doğranmış soğanları tuz ile ovuşturup acısını çıkartın.
Ayrı bir kasede de sarımsaklı yoğurt hazırlayın.
Etlerin üzerine hazırladığınız sarımsaklı yoğurdu yayın. Ardından üzerine soğanları koyun.
Maydanoz yapraklarını doğrayıp soğanların üzerine serpiştirdikten sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:164376 • adı:Etli Tirit (Konya) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:10.05.2024 - 00:31