



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GÜVERCİNLİ TİRİT

Temizlenmiş 6 adet güvercini ikişer parça edip bir çorba kaşığı yağla tencereye koyunuz. Orta ateş üstünde rengi değişinceye kadar ağaç kaşıkla çeviriniz. Sonra 2 kahve kaşığı un serpip kızartınız. Ondan sonra 3 bardak su, doğranmış 2 ufak havuç, 1 maydanoz kökü, bir çimdik tarçın ilâve ettikten sonra tuzunu serpip, suyun 1/3'i gidinceye kadar kaynatınız. İyice pişince bir kuşhaneye süzüp sıcak tutunuz. Etlere kemiğinden ayırıp birer miktar konserve tûrûf ve mantarla beraber havanda iyice ezip hamur yapınız. Sonra ızgara ettiğiniz ince francala dilimlerinin yarısını kaynamakta olan güvercin suyuna kepçe ile birer birer daldırıp süzerek tirit tabağına düzenli döşeyiniz. Sonra hamuru tamamen üzerine sıvayınız. Geri kalan dilimleri de ıslatıp üstüne kapayınız. Sonra kuşhanede kalan güvercin salçasını üstüne gezdirip servis yapınız.
