



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KASTAMONU SİMİT TİRİDİ

Aydoğın Aydoğdu - Metin Mızrak

2 adet Kastamonu sade simit

100 gr. Kıyma

250 ml Kemik suyu

15 gr Tereyağı

45 gr Yoğurt

20 gr Sıvıyağ

2 diş Sarımsak

5 gr. Kuru nane

5 gr. Tuz

5 gr. Karabiber

5 gr Pul biber

Simitler el ile doğranır, uygun bir tabağı alınır.

Kemik suyu ile ıslatılır, diğer tarafta sarımsaklar dövölür ve yoğurtla karıştırılır.

Suyunu çeken simitlerin üzerine sarımsaklı yoğurt dökölür.

Daha sonra sıvıyağda kavurduğumuz kıyma tiridin üzerine dökölür.

En üste eritilmiş tereyağı ekilir, nane, pul biber, karabiber ilave edilerek servis yapılır.

Not: Bu yemeğın yapımında simitler özellikle elle doğranmalıdır, bu şekilde et suyunu daha iyi çeker.