



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KASTAMONU TİRİT

750 gram dana tranş (Kuşbaşı)
6 dilim köy ekmeđi
1.5 litre su
1 yemek kaşığı salça
1 adet beyaz soğan (Piyazlık doğranacak)
1 adet kuşbaşı doğranmış beyaz soğan
150 gram tereyađı (Salça için)
150 gram tereyađı (Tirit'in üstüne dökmek için)
1 yemek kaşığı yaprak pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Köy ekmeklerini lokma halinde doğrayın, tepsiye sererek fırına atın kızarınca kadar pişirin. Tencereye eti ve soğanı ilave ettikten sonra suyunu salıp tekrar çekene kadar güzelce kavurun. Ayrı bir tencereye tereyağını ilave edip eridikten sonra salçayı atın ve kavurun. Pul biberi, tuzu ve suyu da ilave ettikten sonra kaynamaya bırakın. Hazır hale gelen sosa pişen eti ve piyazlık soğanı ekleyip, bu şekilde 30 dakika süreyle kısık ateşte pişirin. Hazırlamış olduğunuz ekmekleri tepsiye serdikten

[ML® Simit Tiridi için tıklayın](#)