# TİRİT (KASTAMONU)

Muharrem AVCI - İlker ŞAHİN

Kastamonu simidi veya 10 dilim bayatlamış ekmek
Kemik suyu
Sarımsak
Yoğurt
Kavrulmuş kıyma
Tereyağı
1,5 Litre su
Salça
Tuz
Piyaz şeklinde doğranacak soğan

Kastamonu simidi ile yapılacaksa, öncelikle simitlerin alınması veya hazırlanması gerekir. Kastamonu simidi diğer yörelerden farklı olarak, böreklik un ile mayalanıp yoğrulduktan sonra hamur, simit halkası haline getirilir ve 10 dakika bekletilir. Dinlenmiş hamur, içinde elma pekmezinin kaynadığı, suda haşlanır. Daha sonra fırınlanarak hazır hale getirilir. Simitler, kaynar et suyuna ilave edilip kevgirle bastırılmak suretiyle tabağa alınır. Simitler küçük parçalar halinde dilimlenir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. 1 kepçe kavrulmuş soğan ile harmanlanmış kıymayı yayılıp ve üzerine salçalı tereyağı gezdirilir. İsteğe göre pul biber eklenir. Ekmek ile yapılacaksa ekmekler lokma halinde doğranıp, tepsiye sererek fırına atıldıktan sonra kızarıncaya kadar pişirilir. Tencereye eti ve soğanı ilave ettikten kadar güzelce kavurulur. Kavrulunca ekmekleri ıslatmaya yetecek ölçüde su eklenip kaynatılır. Tiritin kıymalı karışımı tepsideki ekmeklerin üzerinde gezdirilir. Sarımsaklı yoğurt eklenir. Arzu edildiği takdirde küçük bir tavada kızdırılan tereyağı da tiridin üzerine dökülür. Tirit, serme denen ekmekle de yapılır. Tiridin yufkayla veya kıyma yerine tavuk etiyle de yapılması mümkündür.

Not: Kureyş kabilesinde sıkça yenen, rivayete göre Peygamber Efendimiz'in (SAV) en sevdiği yemek olduğu söylenen, Türkçe 'de 'tirit' olarak bildiğimiz bu yöresel lezzet Arapça 'tharid' olarak adlandırılmaktadır. Tirit, günümüzde o meşhur türküsüyle beraber anılmaktadır.
Hikâyesi: Peygamber Efendimiz Hz. İbrahim oğlunu kurban edeceği sırada vahiy gelmesiyle koç keser ve koçun etini pişirip suyundan yemek yapar. Bu yemeğe sonra sofra kurar ve tüm insanları evine davet eder. O günden bu güne halen bu gelenek sürer. Ayrıca Peygamber Efendimiz 'in en sevdiği yemektir. Bir rivayete göre Peygamber Efendimiz 'in (s.a.v.) dişi kırıldığında bu yemeği yediği bilinir. Ekmeğin ve etin suyla buluşması yemeği yumuşak yaptığından böyle tercih edermiş. Hz. İbrahim'in sofrasından bugüne kadar gelmiştir. Günümüzde düğünlerde, taziyelerde, adak adayanlarda, cuma gününde ve mübarek günlerde özellikle de sabahları pişirilip hayır niyetine dağıtılır. Kimseden para alınmaz. Allah rızası için yapılır. Bu yüzden kutsal ve sevap bir yemek olarak da bilinir.
İkinci hikâyeye göre, Sultan İbrahim ille de Girit'in alınması konusunda ısrarlıdır. Ama hiçbir girişim netice vermez. Seneler seneleri kovalar. Sultanın Avcı Mehmet'in artık Girit ismini duymaya tahammülü yoktur. Girit'i almadan kim gelirse ve kim bana Girit'ten bahsederse boynu vurula diye emir buyurur. Aradan tam 24 sene geçer. Bir gün Fazıl Ahmet Paşa tarafından Girit alınır. Bunu padişaha kimse söylemeye cesaret edemez. Sonunda saray aşçısı çok güzel bir yemek hazırlayarak sultanın huzuruna çıkar ve yemeği kendi eller ile ikram eder. Sultan sorar: ?Bu yemeğin ismi ne? Aşçı cevap verir: Sultanım bu yemeğin ismi TİRİT, alındı GİRİT.? Bunun üzerine aşçı sultan tarafından ödüllendirilir. Tirit de bundan böyle özel günlerin yemeği olarak sofralarda yerini alır.

© lezzetler.com tarif no:112013 • adı:Tirit (Kastamonu) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:02.05.2024 - 03:44