



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMAH TİRİDİ (ERZİNCAN)

1 su bardağı ılık su
21 gram yaş maya
1 tatlı kaşığı tozşeker
500 gr un
Tuz
250 gram koyun eti (but kısmından)
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı margarin
3 adet orta boy soğan
4 adet yumurta
1 çay kaşığı pulbiber

Ekmek için, ılık suyun içinde yaş maya ve tuzu eritin. Mayanın kabarması için 10 dakika bekletin. Unu derin bir kaseye alın. Tozşeker ve bir tutam tuz ekleyin. Mayalı suyu ilave edip yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru mayalanması için yarım saat dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, oklava ile pasta tabağı büyüklüğünde ince yufkalar açın. Yufkaları yapışmaz yüzeyli bir tavada pişirip üst üste koyun ve bir tülbente sarıp birkaç saat bekletin. Üzeri için koyun etini 2 su bardağı suda yumuşayana kadar haşlayın. Bir tavada 1 çorba kaşığı margarinde piyazlık doğranmış soğanları hafif pembeleşene kadar kavurun. Üzerine yumurtaları kırıp, çok fazla karıştırmadan pişirin. Ekmeklerin üzerini su ile hafif ıslatıp, 2 parmak kalınlığında şeritler halinde kesin. Bir kaba yerleştirin ve üzerine eti haşladığınız sudan gezdirin. Yumurtayı ekmeklerin üzerine koyup, en üste de elle didiklenmiş eti yerleştirin. Kalan margarinde pulbiberi yakıp üzerine gezdirin.

