



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KERVAN TİRİT (KIRIKKALE)

Ahiler Kalkınma Ajansı

Bayat tap tap çöreği (1 adet)
1 çay kaşığı kuru nane
1 diş sarımsak (kuru)
1 çay kaşığı toz biber
3 yumurta
100 ml kaynamış su
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası

Eritilen tereyağına, salça ve nane eklenir.
Daha sonra baharatlı yağın üzerine yumurta kırılır.
Yumurta akları pişene kadar pişirilen yumurtalara, sıcak su ilave edilir.
İlave edilen sıcak su miktarı ısıtılacak ekmeğin miktarına göre belirlenir.
Ekmekler parçalanır ve sıcak bir şekilde bu karışım ekmeklerin üzerine dökülür.
Bir süre bekletilir, ekmek suyu emer, yumurtalar ise üstte kalır.
Daha sonra tirit, sıcak bir şekilde ortadan yenilir.

Not: Bir yörük köyü olan Çamlıca'ya ait Kervan Tirit, yörük yaşam tarzını yansıtan bir yemektir. Kervanlarla yola çıktığında taze ekmeğe ulaşmak her zaman mümkün değilmiş. Uzun yollarda bayatlayan ekmeklerin dahi tüketilmesi gerektiği için tiride dönüştürmek, değerlendirme açısından kıymetli bir örnektir. Adını yapımında kullanılan tahtanın çıkardığı sestene alan, bir bazlama çeşidi olan tap tap çöreği, uzun yola gitmeden önce hazırlanır ancak gün geçtikçe bayatlamış. Bu yüzden tirit, bayat bazlamadan yapılmaktadır. Taze bazlamadan güzel olmamaktadır. Yolda göç esnasında tüketildiği için de yemeğin ismi Kervan Tiridi'dir. Günümüzde de her öğünde kuruyan bazlamalar bu şekilde değerlendirilmektedir.

