



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KIYMALI TİRİT

Bir tencereye soğanı ince çentip kuvvetli ateşte sadeyağla öldürünüz, koyun budunun yağsız tarafından hazırladığınız kıymayı ilâve edip tahta kaşıkla çeviriniz. Kıymanın rengi dönmeğe başladığı sırada tuz ve baharat ekib bir iki çevirip indiriniz. Bir tabağa ızgara edilmiş ince ekmek dilimlerini 2-3 sıra diziniz. Üzerine kaynamakta olan suyunu bolca döküp bırakınız. Bir dakika geçince süzüp tekrar ıslatıp süzünüz. Üstüne kıymayı bolca döşeyip sarımsak ve az sirkeli iyi ezilmiş koyun yoğurdu kaplayınız. Üstüne biberli yağ gezdirip servis yapınız.

---

© lezzetler.com tarif no:52393 • adı:Kıymalı Tirit • gönderen:Buğday Hatun • indirme tarihi:05.04.2025 - 19:33