



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI TİRİT SUFLE

Francalayı ince kesiniz. Fırında kızartarak iyice kuruttuktan sonra tavada kızgın tereyağında çeviriniz. Rengi dönmeye başlayınca ateşten çekip yarısını tirit sahanına bir sıra diziniz. Diğer tarafta koyunun yağsız butundan ince kıyıp tuz ve biberledikten sonra tencereye koyup kuvvetli ateşte tahta kaşıkla çeviriniz. Koyuverdiği kendi suyunu çekmeyerek rengi dönmeye başlayınca iki kaşık yağ alınmış etsuyu ilâve edip ve orta ateşte karıştırınız. Çiğ kalmamak üzere kızartarak 3 veya 4 dakika çevirdikten sonra sahandaki tiridin üstüne döşeyiniz. Sonra kalan francala dilimlerini kıymanın üzerine bir sıra diziniz. Bunun da üzerine biraz tuzsuz tereyağı sürünüz. Sonra bir kap içinde rendelenmiş kaşar peynirini 2 kaşık sütle sulandırınız. Bununla tiridin üstünü kapladıktan sonra firma veriniz. İyice kabarıp pembeleşince fırından alıp servis yapınız.
