



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU TİRİT

Yarım kilo kuzu etini su ile beraber bir tencereye koyunuz. Doğranmış 2 havuç, 1 soğan, 1 kereviz, 3 maydanoz kökünü ilâve ediniz. Tuz ve biber serpip, bir miktar zeytinyağı, 1 litre yağı alınmış etsuyu ilâve edip kuvvetli ateşe vurunuz. Kuşbaşı etler piştiği anda delikli kepçe ile soğumaya bırakınız ve yemeği yavaş kaynamaya bırakınız. Gerekirse, etleri herbirini dörde veya ikiye bölünüz. Sonra tirit tabağında fırından geçirip beyaz olarak istif etmiş olduğunuz francala dilimleri üstüne döşeyiniz. Sonra kasarolda kalanları ezilecek derecede pişirdikten sonra indirip şinuvadan eze eze geçirip tiride dökünüz. İnce kıydığınız maydanozu serpip sıcak ya da soğutup servis yapınız.

---