



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TİRİT (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 adet tandır ekmeđi
1 adet kuru soğan
150 gr. salamura peynir
1 tatlı kaşığı toz biber
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı su

YAPILIŞI

Soğan piyaz doğranır. Bir tavaya su eklenip içine soğanlar eklenerek suda yumuşatılır. Soğanların üzerine biberle tereyağı eklenir. Kaynama durumunda peynir eklenerek bir taşım kaynadıktan sonra ateşten alınır. Bir tabağa küçük parçalar halinde ufalanmış ekmeğelerin üzerine dökülerek servis edilir.