



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KASTAMONU SİMİT TİRİDİ

Aydođan Aydođdu - Metin Mızrak

2 adet Kastamonu sade simit  
100 gr. Kıyma  
250 ml Kemik suyu  
15 gr Tereyađı  
45 gr Yođurt  
20 gr Sıvıyağ  
2 diř Sarımsak  
5 gr. Kuru nane  
5 gr. Tuz  
5 gr. Karabiber  
5 gr Pul biber

Simitler el ile doğranır, uygun bir tabağa alınır.

Kemik suyu ile ıslatılır, diğer tarafta sarımsaklar dövölür ve yoğurtla karıştırılır.

Suyunu çeken simitlerin üzerine sarımsaklı yoğurt dökölür.

Daha sonra sıvıyağda kavurduğumuz kıyma tiridin üzerine dökölür.

En üste eritilmiş tereyağı ekilir, nane, pul biber, karabiber ilave edilerek servis yapılır.

Not: Bu yemeğin yapımında simitler özellikle elle doğranmalıdır, bu şekilde et suyunu daha iyi çeker.