



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT TİRİDİ (KASTAMONU)

5 adet susamsız simit
100 gram tereyağı
250 gram kıyma
Et suyu
Maydanoz
Sarımsak
Yoğurt

Simitlerinizi elinizle küçük parçalara bölün ve ufalayın. Et suyunuzu bir tencerede ısıtın ve bu ufaladığınız simitleri et suyuna atın. Başka bir yerde kıymanızı kavurun. Önce tabaklara simitlerden koyun ve üstüne de kavurduğunuz kıymadan ilave edin.

Başka bir yerde sarımsaklı yoğurt hazırlayın ve bu sarımsaklı yoğurdu da üstüne gezdirin. En üstüne ise kızdırdığınız yağlı dolaştırıp kıyılmış maydanozu da ekleyip servis edin.

