



SİMİT TİRİDİ (KASTAMONU)

4 adet Kastamonu simidi (kel simit)
2 su bardağı kemik suyu
3-4 diş sarımsak
2 su bardağı yoğurt
250 gram kıyma
2 yemek kaşığı tereyağı

Kıymayı kısık ateşte iyice kavurun.
Simitleri küçük parçalar halinde bir tabağa doğrayın.
Sıcak kemik suyunu bu simitlerin üzerine gezdirin.
Simitler kemik suyunu çekerken sarımsakları ezip yoğurtla karıştırın.
Simitlerin üzerine sarımsaklı yoğurdu gezdirip kavrulmuş kıyma serpin.
Son olarak tereyağını kızdırıp malzemelerin üzerine gezdirip sıcak servis edin.

