



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT TİRİDİ (KASTAMONU)

- 1.5 Kastamonu simidi (bayat)
- 2-3 çorba kepçesi kemik suyu
- 3 yemek kaşığı sarımsaklı yoğurt
- 3 yemek kaşığı baharatla (kimyon, karabiber, kekik)
- Tuzla kavrulmuş kıyma
- 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Bayatlamış olan simitlerinizi önce enlemesine bıçak ile kesin, daha sonra suyu güzel çekmesi için elinizle fotoğraftaki gibi koparın. Ardından sıcak kemik suyu ile güzelce ıslatın. Fazla suyunu dökün. (Bu işlemi simitlerin iyice yumuşaması için gerekirse 2-3 defa tekrarlayın) Daha sonra sırası ile sarımsaklı yoğurdu, baharatlarla kavrulmuş kıymanızı ve tereyağını döküp bekletmeden servis yapın.

