



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT TİRİDİ (KASTAMONU)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

Kastamonu simidi (susamsız ve daha sert bir hamuru olan bir simit)

Et suyu veya kemik suyu (simitleri ıslatacak kadar)

Kıyma (istenilen kadar simitlerin üzerine konulacak)

Sarımsaklı yoğurt

Salça (isteğe göre)

Baharatlar (tuz, karabiber)

Tereyağı (isteğe göre)

Kıymayı baharatlarla birlikte kavururum.

Bir taraftan da sarımsaklı yoğurdu hazırlarım.

Simitleri küçük parçalara ayırdıktan sonra üzerlerini sıcak et ya da kemik suyu ile ıslatırım.

Üzerlerine önce sarımsaklı yoğurdu, sonra kavurduğum kıymayı da ekleyip eritilmiş tereyağı ile sıcak olarak servis ederim.