



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## SİMİT TİRİDİ (KASTAMONU)

2 susamsız simit  
1 kâse kaynar et suyu  
Sarımsaklı yoğurt  
Kavrulmuş kıyma

1 Simitleri küçük parçalar halinde dilimleyin. Kaynar et suyuna ilave edip kevgirle bastırıp tabağa alın. Üzerine sarımsaklı yoğurdu gezdirin. 1 kepçe kavrulmuş kıymayı yayın.  
2 Dilerseniz kırmızıbiberli tereyağı gezdirip servis yapın.

[ML@ Simit Tiridi için tıklayın](#)

[ML@ Simit Tiridi Videosu](#)

