



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT TİRİDİ (TAŞKÖPRÜ KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

- 1 Bacak kemiği İlikli kemik
- 1/2 kg. Buttan kıyma et
- 6 adet Bayat kel simit
- 250 gr. Tereyağı
- 1 Yemek Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 250 gr. Yoğurt
- 2 Diş Sarımsak
- 5 Litre Su
- 2 Yaprak Defne yaprağı
- 1 Büyük Baş Kuru soğan
- 1 Çay Bardağı Sıvı yağ

Kemikler akşamdan soğuk suda ıslatılır ve tencerede kalır.

Sabah suyu süzülür. Sonra içerisinde 1 bütün soğan ve 5 lt soğuk su ve defne yapraklarıyla birlikte iliğin çıkması için 4-5 saat orta ateşte kaynatılır. İsteğe göre su ilave edilebilir.

Simitler suyu iyi çekebilmesi için elle doğranır. Diğer tarafta kıyma et sıvı yağda kavrulur. Tuz ve karabiber eklenir.

Sarımsaklar doğranır ve yoğurda katılır. Aynı anda tereyağı da kızartılır.

Parçalanmış simitler tabaklara konur ve kepçeye konan et suyuna o simit parçaları batırılır çıkarılır, tekrardan tabağa ıslak bir şekilde konur.

Üzerinde sarımsaklı yoğurt gezdirilir. Onun üzerine de kıyma et konur. Son olarak da tereyağı eklenir ve sıcak bir şekilde servis edilir.

