



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI TİRİT

Malzeme:

1.5 ekmeğ
1 su bardağı süt
2 kaşık tereyağı
250 gr. yoğurt
1 baş sarımsak
3.5 su bardağı su
1 kaşık un
3 soğan

Yapılışı:

Tencerede tereyağını kızdırılıp kabukları soyulmuş ince çentilmiş soğanı ilave edip sarartın. Un, tuz ve biber ilave edip biraz kavurun. Izgarada kızartmış olduğunuz ekmekleri tepsiye dizin. Sıcak sütü ve suyu ekmeklerin üstüne dökün. Ateşten indirdiğiniz soğanlı sosa ezilmiş sarımsağı ilave edip ekmeklerin üstüne yerleştirin. Kızgın fırına verip, suyunu çektirin. Üstüne sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapın.
