



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI TİRİT

1.5 ekmek (bayat)
1 su bardağı süt
2 kaşık tereyağı 250 gr yoğurt
3 su bardağı su
3 soğan
1 baş sarımsak
Kırmızıbiber

1- Tencerede tereyağı kızdırıp ince çen-tilmiş soğanı hafif ateşte pembeleşin-ceye kadar kavurulur.
2- 3 su bardağı su azar azar ilave edilip, tuz ve biber de katılarak bir miktar daha kaynatılıp ateşten alınır. Sarımsaklar dövülüp sonra soğanlı suyun içine katılır.
3- Ekmekler dilimlenip ızgarada veya fırında kızartılır. Kızarttıktan sonra bir tepsiye dizilir. Önce süt, sonra soğanlı sos üzerine dökülür, kızgın fırında suyu çektilir. Ocağın üzerinde hafif ateşte de suyunu çektilirsiniz. Üzerine yoğurt döküp servis yapabilirsiniz.
