



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TIRHIT (SİVAS)

- 1 ay bardağı pilavlık bulgur
- 1 ay bardađı kavrulmuř eriřte
- 1 adet kuru sođan
- 2 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı kavrulmuş kıyma
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Tencereye koyulan margarin eriyince ince kıyılmış soğanlar kavrulur, salça ve kıyma eklenir. 6 su bardağı su ilave edilir. Kaynayınca bulgur katılır, bulgur yumuşayınca eriştesi katılarak 10 dakika daha pişirilir (orba kıvamında). Üstüne kızdırılmış tereyağı ve kırmızı biber dökülerek servis yapılır.



www.sivas-yemekleri.com