TİRİD (BALIKESİR)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Yufka ile etten yalpan bir yemektir. ince açılmış yufkalar rulo halinde sarılıp dilimlendikten sonra neminin alınması için fırınlanır. Zeytinyağı ve çok az limonla haşlanmış ve kuşbaşı doğranmış kuzu eti, iki gün dinlendirildikten sonra yeniden ısıtılarak bu yufkaların suyuyla birlikte üzerine dökülür. En son olarak da domates salçası, baharatlar ve zeytinyağından yapılmış sos ile servis yapılır.

Not: Tirit oldukça kolay yapılabilen bir yemektir. Bu yemek ilk kez Kastamonu?da köylü kadınlar tarafından yapılmıştır. Ancak zamanla yayılmış ve Marmara coğrafyasında geniş bir yer edinmiştir. Asıl kimliğini ise Balıkesir?de bulmuştur. Balıkesir?de bu yemek yıllardır yapılmaktadır. Kökeni Kastamonu?ya dayanan bu yemeğin asıl memleketi Balıkesir?dir. Çünkü; Balıkesir?de hemen hemen her evde ve her lokantada yapılan bu yemeği Kastamonu?da kolaylıkla bulabilmek mümkün değildir.
Yemek bir yıl öncesine kadar evlerde yapılırdı. Daha çok düğünlerde, şenliklerde ya da değerli bir misafir geldiğinde yöre halkı tarafından baş yemek olarak yapılırdı. Bugün ise lokantalarda yapılan bu yemek yerli ve yabancı turistlerin beğenisine sunulmakta kültürel bir zenginlik olarak turistlere tanıtılmakta ve tattırılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:105768 • adı:Tirid (Balıkesir) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:57