



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TIRIŞ (SEYDİLER KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

2 kg. Kuru kuşburnu
1/2 kg. Kuru elma
1/2 kg. Kuru ahlat
1/2 kg. Kuru alıç
1/2 kg. Kuru armut
5 litre Su

Tüm malzemeler güzelce yıkanır ve tenceredeki suya konur.
Güçlü ateşte yumuşayıncaya kadar 2 saat civarında kaynatılır.
Ardından süzğü ile başka bir tencereye süzülür ve süzğüde kalan meyve kuruları el ile ezilir.
Böylece onlar da alttaki suya geçirilir.
Bir kaşık un, 1 bardak suda ezilir ve tırış ocaktan alınmadan önce içerisine katılır.

Not: Özellikle lohusa kadınlar ılık ılık tüketir.