



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİT (ANKARA)

Haydar M    r

500 gr dana ve kuzu karışık kuşbaşı eti
100 gr kuyruk yağı
3 adet Tirit (tandır) ekmeđi
4 adet domates
4-5 adet sivribiber
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı biber salçası
1   orba kaşığı pul biber
Sıvıyağ
Tuz
1,5 lt su

Kuşbaşı olarak hazırlanmış et, kuyruk yağı ve sıvıyağ tencerede kavrulur.
  zerine kabuğu soyulmuş ve doğranmış domatesler ile doğranmış biberler eklenir.
Sal  alar da eklenerek bir süre birlikte kavrulur.
Daha sonra üzerine su, tuz ve pul biber ilave edilir, kaynamaya bırakılır.
1 saat kadar birlikte pişen yemeğimiz servise hazırdır.
Küp şeklinde doğranmış tandır ekmeğinin üzerine dökülerek servis edilir.

