



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALIKESİR TİRİTİ

1 kg. kuşbaşı dana eti  
1 parça etsiz kemik  
1 tane bayat ekmeğ ya da pide  
3 tane domates  
1 yemek kaşığı salça (biber tercih edilir)  
Tuz  
Karabiber

Bayat ekmeğ veya pideleri ince ince dilimledikten sonra yüksek ısıda fırında kızartın. Daha sonra küp küp doğrayın. Eti ve kemiği yıkadıktan sonra düdüklü tencereye alın ve üzerini geçti geçecek kadar sıcak su ilave ederek yarım saat kadar pişirin. (Düdüklü tencere kullanırken: Yemeği ocağa koyarken düdüklü dik olacak. Ötmeye başladığında düdüğü aşağı indirip altını kısacaksınız. Ve en önemlisi düdüklü tencereyi altını kapattıktan sonra, hemen açmayacaksınız. O basınçla patlama olabilir. Önce düdüğü yukarı kaldırıp havasını çıkaracaksınız ve biraz soğumasını bekleyeceksiniz. Ayrıca buharı çıkarken dikkatli olun.) Domatesleri rendeleyin ve kızdırılmış tereyağda biber salçası ile birlikte kavurun. Domates salçası kullandığınız takdirde biraz acı olsun dersanız pul biber kullanabilirsiniz. Yine zevke göre domates sosuna bi-iki diş sarımsak ilave edilebilir. 3-4 dk. kavurduktan sonra altını kapatıp, kenara alın. Maydanozları ince ince doğrayın ve ayrıca yanına aksesuar olarak 2-3 biber kızartabilirsiniz. Kaynattığınız kuşbaşı etleri süzgeçle tencereden aldıktan sonra didikleyin ve tuzunu, karabiberini ilave ederek iyice harmanlayın. Sıcak et suyuna küpküp doğradığınız pideleri atıp 4-5 sn. tutarak süzgeçle servis tabağına alın. Üzerine etten ilave edin ve soston gezdirin. En son maydanozla süsleyerek servis yapın. Arzuya göre yanında yoğurtla da servis edebilirsiniz.

[ML© Simit Tiriti Videosu](#)