



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİT (BALIKESİR)

Birsen Özdemir Duran

- 1 küçük kâse dolusu verevine doğranmış ekşi mayalı köy ekmeği (yaklaşık 3 cm çapında)
- 1 kuzu budu (iri parçalara ayrılmış)
- 1 dolu yemek kaşığı domates/biber salçası (karışık)
- 2 dolu yemek kaşığı tereyağı
- Kırmızı toz biber
- Tuz
- Karabiber
- Maydanoz (doğranmış)
- 3 lt su

Balıkesir yöresinde köy fırınlarında yapılan ekşi mayalı ekmeklerden küçük küçük doğranır.

Kuzu eti suyun içine konur, tuz ilavesiyle kemiklerinden tamamen ayrılıncaya kadar haşlanır. Et lime lime olacak kıvamda haşlanmalıdır.

Et parçaları, bir kevgirle ayrı bir kaba alınır.

Elle ya da bir çatal bıçak yardımıyla didiklenir.

Etin haşlama suyunun içine salça atılır, eritilir.

Servis öncesinde ekmeklerin üzerine bu sostan atılır, yumuşatılır. Ekmekler yumuşamalı, fakat hamurlaşmış parçalanmamalıdır.

Ekmekler tabaklara paylaştırılır, üzerine et suyu gezdirilir. Üzerine didiklenmiş etler konur.

Bir tavada kırmızı toz biber ile tereyağı eritilir, porsiyonların üzerine istenildiği kadar gezdirilir.

En son doğranmış maydanoz ve karabiberle servise hazırdır.

Not: Tirit, Balıkesir ve civarının başlıca yemeğidir. Çok doyurucu ve lezzetlidir.

