



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRİT (BALIKESİR)

1 çorba kasesi dolusu küçük doğranmış kebabçı pidesi
1 kuzu budu (4-5 iri parçaya ayrılmış)
1 dolu yemek kaşığı domates salçası
2 dolu yemek kaşığı tereyağı
Kırmızı biber
Tuz
Karabiber
Doğranmış maydanoz

Öncelikle, kebabçılarda veya fırınlarda bulunabilen ince pideler küçük doğranır.

Kuzu eti 3 litre kadar su içinde, tuz ilavesiyle kemiklerinden tamamen ayrılıncaya kadar haşlanır. (30 dk.) Et lime lime olacak kıvamda haşlanmalıdır.

Bir kevgirle et parçaları ayrı bir kaba alınır, bir çatal bıçak yardımıyla didilir. Soğumasına beklemeden sıcak yapılmalıdır.

Etin haşlama suyunun içine salça atılıp eritilir. Pideler bu suya atılıp yumuşatılır. Pideler yumuşayacak, fakat hamurlaşıp parçalanmayacak sürede suda bekletilir. Kevgir yardımıyla tabaklara paylaşılır. Üzerine didilmiş etler yerleştirilir. Kırmızı biberli tereyağı hazırlanıp porsiyonların üzerine istenildiği kadar gezdirilir.

En son doğranmış maydanoz ve karabiberle servise hazırdır.

Not: Bu yemek Balıkesir ve yöresinin düğünlerinin baş yemeğidir. Çok doyurucu ve lezzetli bir yemektir. Balıkesir'de bu pideler doğranmış ve kurutulmuş olarak hazır satılmaktadır. Bunlarla yapılırsa ıslatma suyu çok daha fazla olmalıdır.