



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRİT (BALIKESİR)

yarım kilo kuşbaşı et
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet soğan
1 demet maydanoz
1 adet bayat ekmek
yarım kilo yoğurt
4-5 diş sarımsak
tuz
karabiber
kimyon

Eti tencereye alın. Etler bıraktıkları suyu çekene dek kavurun. Etler suyunu çektiğinde üzerine iki parmak aşacak kadar sıcak su ve biraz kimyon ilave edin. Etler yumuşayınca kadar basınçlı tencerede pişirin. Bayat ekmeği dilimleyin. Fırında hafifçe kırılaştırın. 2 santimlik kareler halinde kesin. Servis tabağına aktarın. Haşlanan etleri ateşten almadan 10 dakika önce tereyağını, tuzu ve karabiberini ekleyin. 10 dakika sonra ateşten alın. Suları ile birlikte etleri ekmeklerin üzerine boşaltın. Piyazlık doğranmış soğanları tuz ile ovuşturup acısını çıkartın. Etlerin üzerine sarımsaklı yoğurdu yayın. Ardından üzerine soğanları koyun. Maydanoz yapraklarını doğrayıp soğanların üzerine serpiştirdikten sonra servis yapın.

[ML® Simit Tiridi için tıklayın](#)