



TİRİT (BARTIN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 adet kuru yufka
1,5 lt tavuk suyu
Yarım kg tavuk ciğeri
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Pul Biber

Parçalara ayrılan yufkalar kaynayan tavuk suyunun içine atılır ve bir arada toplanır. Tabağa alınan yufkanın üzerine, ayrı bir kaptaki sıvıyağda kavrulmuş pul biber ile harmanlanan tavuk ciğeri dökülür.

