



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRİT (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Evde kalan bayat ekmekler (Kepekli, beyaz karıştırın gitsin)

Tavuk suyu (Et suyu veya kemik suyu da olabilir)

Haşlanmış et

Tulum peyniri (Kelle peyniri de olabilir)

100 gr. tereyağı

Ekmekler küp küp kesilerek fırında kızartılır. Kızartılan ekmek küpleri bir tepsiye konur.

Sonra daha önceden hazırlanmış olan tavuk veya et suyu ekmeğin üzerine bolca gezdirilir.

Varsa haşlanmış et parçacıkları ekmeklerin üzerine konur ve bunların üzerine rendelenmiş tulum veya kelle peyniri eklenir.

Tepsimiz bu halde kızgın fırına atılır ve peynirler eriyene kadar yemek pişirilir.

Peynirler eriyince tepsi fırından alınır.

100 gr. tereyağı cezvede eritilerek, tepsinin üzerindeki yemeğimize gezdirilir.

Artık tirit hazırdır.

Not: Her yıl kaç ton ekmek bayatladı diye çöpe atılıyor? Şimdi pek önemsenmese de eski kalabalık ailelerde evde kalmış bayat ekmekler bu yemek sayesinde değerlendirilmiş olurdu. Bu nedenle bu yemeğin gramajlı bir tarifi olamaz. Evinizde ne kadar bayat ekmek kaldı? Değerlendireceğiniz haşlanmış et var mı yok mu? Tirit yokluk yıllarının yemeği olduğu için elde ne varsa onunla yapılan bir yemektir. Bu nedenle kuralcı olmanın bir anlamı yoktur. Ben genel olarak yapılışını tarif ediyorum burada.

