



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRİT (ELMADAĞ ANKARA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Yarım kilo kuşbaşı şeklinde doğranmış et

2-3 adet domates

1 kaşık margarin

Biraz sıvı yağ

2-3 adet yeşil biber

1 kaşık salça

Tuz

Tandır ekmeği

Etin kaburga tarafı kuşbaşı şeklinde doğranıp yıkanır haşlanır. Diğer taraftan domatesler, yeşil biberler yıkanır ve doğranır. Bir tencereye bir kaşık margarin, biraz sıvı yağ dökülür. Biber ve domates katılıp biberler kızarana kadar kavrulur. Üzerine haşlanmış et ilave edilerek karıştırılır. Yemek iyice kavrulduktan sonra su eklenerek pişirilir. Pişen yemek tabaklara ufak ufak doğranmış ekmeğin üzerine dökülerek servis yapılır.

Not: Eskiden bölünen ve kuruyan ekmeğin ziyan olmasın diye böyle bir yemek yapılmış. Tiridin içine katılan ekmeğin sert tandır ekmeğidir. Sert ekmeği yemek zor olduğundan Elmadağ halkı ekmeğin üzerine etle hazırlanan karışımı dökerek bir yemek oluşturmuş ve böylelikle ekmeğin de ziyan olmamıştır.

Yemek bölgede o kadar çok sevilmiştir ki günden güne yayılmıştır. Bugün Elmadağ'da düğünlerde, bayramlarda ya da çok özel misafirlerin geldiği zamanlarda yapılan bir yemektir. Özellikle düğün yemeği olarak bilinen tirit için düğünlerde dokuz on koyun kesilir. Düğün günü dört beş kazan tirit yemeği yapılır.

Yemek festivaller aracılığıyla da yöre dışından gelmiş kişilere tanıtılır. Bu tanıtım işini belediye üstlenmiştir. Her yıl Elmadağ Tirit, Höşmerim ve El sanatları adı altında festivaller düzenlenir. Yaylalara çıkılarak eğlenceler yapılır. Gelen konuklara sunulan ve tanıtılan yöresel yemek ise tirittir.

Önceden bayat ekmeğin ziyan olmasın diye yapılan Tirit zamanla yöre ile özdeşleşmiş, yörenin gelişmesine ve turist çekerek tanınmasına katkıda bulunmuştur.