



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİRİT HAKKINDA

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Tirit, Osmanlılardan günümüze gelen bir yemektir. Tirit'in o dönemde varlığına dair şu olay anlatılır: IV. Murat zamanında Girit adasının alınması için yapılan seferlerin uzun sürmesi padişahı oldukça huzursuz eder ve sarayda Girit adını duymak istemediğini, söyleyenin kellesinin vurulacağını söyler. Aradan yıllar geçer ve ada alınır. Ancak bunu padişaha kimse söyleyemez. Bir gün sarayda ziyafet verilir ve yemeklerin arasında Tirit de bulunmaktadır. Sadrazam ziyafetten kalktıktan sonra padişah IV Murad'a: "Tirit yedik, Girit'i aldık" diyerek en nihayetinde adanın alındığını söyler. Topkapı Sarayı arşivinde 16.y.y.'a ait olduğu tahmin edilen bir belgede mevsimlere göre verilen yemek listelerinde Tirit de bulunmaktadır. Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce de bu yemeği bildikleri; yağlı et suyuna eklemek ya da bulgur katarak tirit yaptıkları belirtilmektedir. Ayrıca tirit sözünün aslının Arapça "serid" den geldiği; bu sözün Arap ve Fars kültüründe değişikliklere uğrayarak Orta Asya'ya kadar yayıldığı tahmin edilmektedir.

Tirit yalnızca Tosya'da değil, Anadolu'nun birçok yerinde de yapılan bir yemektir. Sözlü kültürümüzde de sıklıkla karşılaştığımız bu yemeğin adı Anadolu'nun pek çok yerinde farklı anlamlarda kullanılmaktadır. Örneğin; Sivas'ta her şeye burnunu sokan kimseye "tirit", İçel'de yoksul kimseye "tiritak", Kayseri'de pastırmacılıkta kullanılan sığırın bel kemiği bölümündeki ete "tiritlik" denilmektedir. Deyimlerde de; "tirit gibi", "tiriti çıkmak" ve "sade suya tirit" şeklinde kullanımlarına rastlamaktayız. Birçok yörede etli yemeklerin suyuna "tirit" denilmektedir. Türkülerimizde de yerini alır:

Of oooooof

Manda yuva yapmış söğüt dalına Amman Amman  
Yavrusunu sinek kapmış gördün mü amanini yandım

Tiridine tiridine tiridine bandım

Bedafa mı sandın para vidim aldım

türküsünde de bu anlamda kullanılmıştır.

Akdeniz Bölgesi'nde fasülyeli, tahinli ekşili, soğanlı, sarımsaklı, et sulu; Ege Bölgesi'nde etli, kıymalı, kazlı, hindili, tavuklu, tavşan etli, nohutlu; Orta Anadolu Bölgesi'nde patlıcanlı, sarımsaklı, yoğurtlu, yumurtalı vb. tiritler yapılmakta ve bayatlamış ekmelekle tüketilmektedir.

Besin değeri açısından da üstün özelliklere sahip olan tirit her mevsimde her köy evinde yapılabilen bir yemektir.