



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİT (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

Yarım kg soğan
250 gr kuşbaşı et yağsız
2 patates
2 tane bayat pide
Yarım kg yoğurt
6-7 diş sarımsak
3 bardak et suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
Karabiber
Tuz

Kuşbaşı doğranan et bolca suda haşlanır. Böylelikle içine gerekli olan et suyu elde edilmiş olur. Haşlanan etler başka bir tencerede tereyağında kavrulur. Üzerine irice doğranan soğanlar eklenerek kavrulur. Yeteri kadar kavrulduktan sonra et suyu üzerine eklenir. Patatesler küp küp doğranır ve salça ile beraber ete eklenerek kısık ateşte pişirilir. Üzerine tuz ve karabiber de eklenir. Sarımsaklar ezilerek yoğurda eklenir. Pideler küp küp kesilir ve geniş bir tabağa yerleşir. Üzerine önce salçalı etli karışım dökülür. Bunun üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilerek servis yapılır.

Not: Arzu eden küp şeklinde doğradığı kabağı da ekleyebilir.

