



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİT (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

8 Dilim Köy Ekmeği
1 kg Haşlanmış Et
1,5 Litre Su
4 Diş Sarımsak
1 Kahve Fincanı Sirke
Tuz

Köy ekmeği lokma büyüklüğünde doğranıp, tepsiye serilerek, fırına sürülür, kızarıncaya kadar pişirilir. Diğer tarafta 1,5 litre su içerisinde et haşlanır. Pişmesine yakın tuzu eklenir, ocaktan indirilir. İçerisine sirke ve dövülmüş sarımsaklı karışım ilave edilir. 10 dakika kadar dinlendirildikten sonra, ekmeğin üzerine dökülür. Sıcak servis yapılır.

