



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİRİT (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

- 1 pide ekmeđi
- 2 yemek kasığı yağ
- 1 kâse paça suyu
- 1 tatlı kasığı sumak eksisi
- 1 çay kasığı kırmızıbiber
- 1 kepçe paça eti
- 2 diş sarımsak

Tirit genellikle kelle paça etinden yapılabilse de öteki etlerden da yapılabilir. Tirit için pide ekmeği de olur, somun ekmeği de... Somun ekmeği kullanılacaksa biraz bayat olmasına özen gösterilir. Ekmekler, her biri bir lokma olacak büyüklükte küp küp doğranır. Bir tabaga bir sıra olacak şekilde döşenir. Üzerine paçanın suyu birkaç kez konup bosaltılarak ekmekler yumusattılır ve ısıtılır.

Paça suyu ile hem ıslanan hem de ısınan ekmeklerin üzerine paça etleri konur. Üzerlerine bir kez daha sıcak paça suyu konur. İsteğe göre sumak eksisi ve sarımsaklı su konur. (Paçanın suyunda eksisi ve sarımsak varsa koymaya gerek yoktur.)

Bir tavaya konan yağda kırmızıbiberler kavrulur ve tiritin üzerine yakılır.

Tiritin yanında ayran, tursu ve yesillikler bulundurulur.

Not: Öyküye göre, Girit adası Osmanlılardan alınır. Ancak Girit'in düstüğünü pâdisaha kimse söyleyemez. Bunun üzerine aşçıbası der ki: Siz o ismi bana bırakın! Aşçıbası ilk kez tirit hazırlar ve pâdisaha sunar. Yemek (belki yaşlı ve diş sorunu olan) pâdisahın hosuna gider. Aşçıbasına sorar: -Aşçıbası bu yemegin adı nedir? Nasıl yaptın? Aşçıbası bu soruyu beklemektedir: -Altı ekmeğ üstü et, oldu tirit, Tasalanma pâdisahım, elden gitti Girit! Deyince Pâdisah: -Nee! Girit düstü mü? Diye bağırır. -Siz sağ olun pâdisahım, der aşçıbası. Söylentiye bakılırsa tirit yemeği Girit'in sık sık el degistirdiği yıllarla yasıttır, ya da daha öncedir. Tirit türkülerimize girmiş bir yemek türüdür. Tirit özellikle yaşlılar için yumusak ve hazmı kolay bir yemektir.