



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİT (KASTAMONU)

750 gram dana kuşbaşı
6 dilim köy ekmeği
15 litre su
1 yemek kaşığı salça
1 adet beyaz soğan (piyazlık doğranacak)
150 gram tereyağı (salça için)
150 gram tereyağı (tiridin üstüne dökmek için)
1 yemek kaşığı yaprak pul biber
Tuz ve karabiber

Hazırlanışı:

Köy ekmeklerini lokma halinde doğrayın, tepsiye sererek fırına atıp kızarıncaya kadar pişirin. Tencereye eti ilave ettikten sonra suyunu salıp tekrar çekene kadar kavurun. Ayrı bir tencereye tereyağını ilave edip eridikten sonra salçayı atın ve kavurun. Pul biberi, tuzu ve suyu da ilave ettikten sonra kaynamaya bırakın. Hazır hale gelen sosa pişen eti ve piyazlık soğanı ekleyip, bu şekilde 30 dakika süreyle kısık ateşte pişirin. Hazırlamış olduğunuz ekmekleri tepsiye serdikten sonra tenceredeki etleri ve sosunu güzelce üzerine yayın. Bir tavaya tereyağını ilave edip eritin, içine biraz da yaprak pul biber serpin. Hazırlamış olduğunuz tereyağını üzerine dökerek tiridi servise hazır hale getirin.
