



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TİRİT (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

4 adet yufka
4adet tavuk göğsü
1 tatlı kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı tereyağı
tuz

Yufkalar tek, tek rulo sarılır. İki parmak genişliğinde kesilir. Cam kaba sık, sık yerleştirilir. 180 derece fırında 20 dk kurutulur, tavuklar haşlanır. Tiftiklenir. Suyuyla beraber yufkaların üzerine dökülür. Pul biber tereyağında kızartılır. Tiritin üzerine gezdirilir. Sıcak servis yapılır.

