



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONYA USULÜ TİRİT

- 1 kg dana kuşbaşı
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 adet pide
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 adet kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 1,5 bardak sıcak su

Bir tencerenin içine margarin koyun ve eritin. Eriyen yağın üzerine dana kuşbaşını koyun ve yaklaşık 5-6 dakika yüksek ateşte karıştırarak, etlerin sulanmasına izin etmeden kavurun. Kavrulmuş etin üzerine 1,5 bardak sıcak su koyun ve bu şekilde kapağını kapatarak yaklaşık 45 dakika kısık ateşte kaynatın. Diğer yanda sosu hazırlamak için 2 adet domatesi önce ortadan ikiye bölün ve rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Aynı işlemi tüm domates parçaları için uygulayın. Boş bir tavayı ocağın üzerine alın ve içine 1 çorba kaşığı sana yağ koyarak eritin. Eriyen yağın içine rendelediğiniz domatesleri koyun.

Üzerine tuz, karabiber ilave edin ve bu şekilde 1-2 dakika daha karıştırın. Tavayı ocaktan indirin ve bir kenara alın. 1 adet pidenin iki tarafını da margarin ile yağlayın. Pideyi boş bir tavanın içine alın. Kısık ateşte yaklaşık 3-4 dakika pidenin her iki yüzünü de kızartın. Kızaran pideyi tavadan alın. Uzunlamasına dilimleyin ve bir servis tabağının içine alın. Pişmek üzere olan etin üzerine tuz, karabiber ekleyin ve kapağını tekrar kapatın. Tabağın içine aldığınız pidenin üzerine hazırladığınız domates sosunu gezdirerek dökün. Tamamen suyunu çekmiş olan eti ocaktan indirip pidenin üzerine yayın. Üzerine kimyon serpin. Soğanı uzunlamasına doğrayın ve tabaktaki etlerin üzerine dizin. Son olarak maydanozu ince ince dilimleyip etlerin üzerine serpiştirin ve yemeği servise hazır hale getirin.