



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KONYA TİRİTİ

Yarım kilo kuzu eti  
1 tam bayat ekmek  
1 adet soğan  
3-4 dal maydanoz  
2 diş sarımsak  
Yoğurt  
Sıvı yağ  
Pul biber  
Tuz

Önce etimizi yumuşayana kadar pişiriyoruz. Ekmekleri fırında yakmadan kızartıyoruz, sarımsakları ezip yoğurta katıyoruz, soğanları ve maydanozu ince ince doğrayıp tuzla ovuyoruz ,sonra etin suyuyla ekmekleri ıslatıyoruz, etleri yağda biraz kavuruyoruz ve sırasıyla yoğurdu ekmeğin üzerine yayıyoruz, eti de yoğurdun üstüne döküyoruz ,soğanla maydanozu da etin üzerine yağda kızdırdığımız pul biberi de üzerine gezdiriyoruz.