



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRİT (KONYA)

Dana kuşbaşı (400 gram)
Margarin (1, 5 çorba kaşığı)
Pide (1 adet)
Tuz (1 çay kaşığı)
Karabiber (1 çay kaşığı)
Kimyon (1 çay kaşığı)
Kuru soğan (yarım adet)
Maydanoz (1/6 demet)
Su (1,5 bardak, sıcak)
Sosu için:
Domates (2 adet)
Tuz (yarım çay kaşığı)
Karabiber (yarım çay kaşığı)
Tereyağı (1 çorba kaşığı)

Bir tencerenin içine 1 çorba kaşığı margarin koyun ve eritin. Eriyen yağın üzerine 400 gram dana kuşbaşını koyun ve yaklaşık 5-6 dakika yüksek ateşte karıştırarak, etlerin sulanmasına müsaade 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 tereyağı koyarak eritin. Eriyen yağın içine rendelediğiniz domatesleri koyun. Üzerine yarım çay kaşığı tuz, yarım çay kaşığı 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. Pişmiş üzere olan etin üzerine 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ekleyin ve kapağını tekrar kapatın.

Tabağın içine aldığınız pidenin üzerine hazırladığınız domates sosunu gezindirerek dökün. Tamamen suyunu çekmiş olan eti ocaktan indirip pidenin üzerine yayın. Üzerine 1 çay kaşığı kimyon serpin. Yarım adet soğanı uzunlamasına doğrayın ve tabaktaki etlerin üzerine dizin. Son olarak 1/6 demet maydanozu ince ince dilimleyip etlerin üzerine serpiştirin ve yemeği servise hazır hale getirin.