KONYA TİRİTİ

Yarım kg. et
2 çorba k.tereyağ
2 soğan
1 tutam maydonoz
tuz,karabiber
kimyon
Pidesi için:
3 su b. un
1 çorba k. kuru maya
1 tatlı k. tuz
alabildiği kadar ılık su

Karıştırma kabına 3 su bardağı unu alın. Üzerine kuru maya, 1 tatlı kaşığı tuz ve alabildiği kadar su ilave ederek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamuru bezelere ayırıp merdane ile açıp pide şekli verin.Fırın tepsisine yağlayın ve pideleri fırın tepsisine alın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin. Tencereye yarım kg.eti alın ve pişirin. Servis tabağına küp kesilmiş pideleri alın. Üzerine etin suyunu gezdirin. Üzerine eti alın. Servis tabağının kenarlarına yoğurt ekleyin. Üzerine piyaz doğranmış soğanı ekleyin. Üzerine ince kesilmiş maydonoz ekleyin. Tavaya 2 çorba kaşığı tereyağı eritin üzerine pulbiber ile sos yapın. Servis tabağına tereyağını gezdirip servis edin.

ML® Tamtak Tiridi için tıklayın
ML® Tamtak Tiriti Videosu

© lezzetler.com tarif no:57965 • adı:KONYA TİRİTİ • gönderen:SonaY • indirme tarihi:29.05.2024 - 22:40