



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 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](#)