



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TİRİT (KÜTAHYA)

THY Skylife

1 kg güveçlik dana eti (av eti ya da tavuk kullanılabilir)

1 baş soğan

Tuz

Pul biber

Nane

Yoğurt

Sarımsak

2 yemek kaşığı tereyağı

2 paket tiritlik kuru yufka

2 lt su

Et ve dörde bölünmüş kuru soğan 2 litre suda haşlanır. Yufkaların üzerine et suyu ile dökülerek yufkalar yumuşatılır. Yumuşayan yufkalar servis tabağına alınır. Haşlanmış et, ufak parçalar hâlinde yufkaların üzerine serpiştirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edilir. Kızgın tereyağı ile birlikte nane ve pul biber ile servis edilir.