



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİT (KÜTAHYA)

1 paket yufka
1 adet bütün tavuk
Toz sarımsak
Tuz

Yufkayı un, su ve tuzla yoğurduktan sonra ince açarak sacda pişirebilirsiniz. Ya da tarifteki gibi hazır yufka da kullanabilirsiniz. Yufkayı rulo şeklinde sarıp, 2 parmak kalınlığında keserek tepsiye diziyoruz. Ardından yufkaları fırında kızartıyoruz. Diğer taraftan tavuğu haşlayıp didikliyoruz. Suyu biraz ısıtıp içine bol sarımsak ekliyoruz. Ardından tuz ekliyoruz. Tavuk suyunu yavaş yavaş yufkaların üstünde gezdiriyoruz. Yufkalar yumuşayana kadar bu işlemi yapıyoruz. Hamur olmaması için birden çokça dökmeyin. Son olarak üstüne didiklediğimiz tavukları ekliyoruz.

