



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİRİT (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kg kemikli et  
2 baş kuru soğan  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2-3 yemek kaşığı tereyağı  
1 avuç pirinç  
Tuz  
Karabiber

Eti yıkayıp bir tencereye koyarak ateş üzerine koyun, bıraktığı suyu çekirin. Tereyağı ve halka şeklinde doğranmış soğanı ilave ederek kızartın. Sulandırılmış salça ile karıştırarak sıcak su ile pişmeye bırakın. Tuzunu atın. İki saat pişirin. Pişen ete ayıklanmış ve yıkanmış pirinç ilave edin. Pirinçler uzayınca pişmiş demektir. Ateşten alarak servis tabağına koyun. Karabiber dökülerek yenir.

Not: Hafif sulu, pirinçli bir et yemeğidir. Mideyi yormaz. Bayramların dışında hastalara güç kazandırır diye nekahet dönemlerinde yedirilen bir yemek türüdür.

