



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRİT (MALATYA)

1 kg. kemikli et
2 baş kuru soğan
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşık yağ
1 avuç pirinç

Et yıkanır, bir tencereye konarak ateş üzerinde bıraktığı suyu çektilir. Yağ ve halka şeklinde doğranmış soğan ilave edilerek kızartılır, sulandırılmış salçayla da bir iki kez karıştırıldıktan sonra üzerine bol miktarda su ilave edilir, pişirmeye yakın tuz atılır. Pişen ete ayıklanmış, yıkanmış pirinç ilâve edilir. Pirinçler uzayınca kadar pişirilir. Pişen yemek servis tabağına alınır, üzerine karabiber dökülerek servis yapılır.

Not: Özellikle bayram sabahları kahvaltıda yenine hazırlanan bir yiyecek olduğu için bayram tirdi denmektedir.