



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİT

<https://migros.com.tr>

1 yemek kaşığı tereyağı
500 gr. parça dana eti
250 gr. süzme yoğurt
2 adet tırnaklı pide
2 adet soğan
Yarım demet maydanoz
Karabiber
Su
Tuz
Kimyon

1. Tereyağını tencerede eritin.
2. Etleri ilave edin ve suyunu çekene kadar kavurun.
3. Etlerin üstünü iki parmak aşacak kadar sıcak su, tuz ve baharatları ekleyin.
4. Kısık ateşte etler yumuşayana kadar pişirin.
5. Bu arada pideleri küçük kareler halinde kesip fırında hafifçe pişirin.
6. Etleri ocaktan alıp hafifçe ılıtın.
7. Biraz soğuduktan sonra suyuyla birlikte pidelerin üzerine ekleyin.
8. Etin üzerine çırpılmış yoğurdu edin.
9. Soğanları piyaz şeklinde doğrayın; tuz ile ovun ve yıkayıp suyunu süzün.
10. Yoğurdun üstüne soğanları yayın ve üstüne kıyılmış maydanozu ekleyip servis yapın.

