



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİT

Nida Sönmez

- ½ kilo dana bonfile
- 1 adet soğan
- 2 adet kırmızı biber
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet pide
- ½ kilo yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 ay kaşığı tuz

Bonfileler kuşbaşı şeklinde doğranıp düdüklü tencereye üzerine 1 bardak su eklenerek koyulur. 20 dakika pişirilir. İyice yumuşadıktan sonra suyu süzölerek bir tavaya alınır. Tavada 5 dakika kadar karıştırılarak kızarması sağlanır. İsteğe göre yarısı başka bir tavaya alınarak üzerine soğan ve biberler eklenerek kavrulur. Pideler kare şeklinde kesilerek bir tavada orta ateşte ısıtılır ve servis yapılacak kabın altına koyulur. Üzerine sarımsak ilave edilmiş yoğurt eklenir. Diğer tarafta tavada tereyağ ve salça kızartılır. En alta pide, üstüne sarımsaklı yoğurt üzerine salçalı sos ve üstüne de kavurduğumuz bonfileler eklenir. Maydanozla süslenerek sıcak servis yapılır.

