



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİT

- 500 gram dana eti
- 4 adet tırnak pide
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber veya salça
- 2 iri diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet defne yaprağı

İrice doğranmış dana etlerini 2 su bardağı suyla düdüklü tencereye alın. İçine tuz, karabiber ve defne yaprağını da ekleyip 30-40 dakika kadar pişirin. Etleri pişince bir çatal yardımıyla lif lif didikleyin. Suyunu ayırın. Pideleri küp küp doğrayıp 15 dakikalığına fırına verin ve ktır ktır olmasını sağlayın. Tabaklara bölüştürdüğünüz pidenin üzerine etin suyundan gezdirin ve etleri yerleştirin. Yoğurdu çırpıp etlerin üzerine gezdirin. Tereyağını eritip içine kırmızı biber veya salça ekleyip kızdırın. Kırmızı yağı yoğurdun üzerine gezdirip sıcak sıcak servis edin.

Not: Bu yemeği Ramazan ayında Ramazan pidesi kullanarak da yapabilirsiniz. Didiklenmiş et yerine tavuk veya kavrulmuş kıyma da kullanabilirsiniz.

