



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRİT

500 gr yufka
1 kg dana eti (kemiksiz)
1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
Üzeri için;
750 gr süzme yoğurt
2-3 diş dövülmüş sarımsak
100 gr tereyağı

Et haşlanır, soğutulup didiklenir. İçine tuz, karabiber ve kırmızı biber konup harmanlanır. Yufka ortadan ikiye kesilir. Et karışımı yufkanın yuvarlak kısmına konup rulo şeklinde sarılır. Sarılan yufkalar, parmak uzunluğunda eşit şekilde kesilir. Dik olarak fırın kabına dizilir. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 25 dk. Pembeleştirilir. Diğer tarafta 1 su bardağı et suyu kaynama derecesine getirilir. Fırından çıkarılıp ılıtılmış hamurun üzerine et suyu gezdirilip 5 dk sıcak fırına konup, hamur et suyunu çekmiş olarak fırından çıkarılır. Yoğurt çok az su ile inceltip, sarımsak ile karıştırılır. Tereyağ kızdırılır. Fırından çıkmış tirit in üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış kırmızı biberli tereyağ dökülerek servis edilir.

