



## TİRİT

Bayatlamış ekmek  
Yoğurt  
Sarımsak  
İlikli kemik suyu  
Tereyağı  
Az miktarda kıyma

Genellikle tirit yemeği büyük tepsilerde sunuluyor. Öncelikle bayat ekmekler tepsinin içerisine dizilerek başlanıyor.

Ardından ilikli kemikler uzun süre boyunca kaynatılıyor.

Tüm şifasını suyuna veren ilikli kemik suyu ile tepsideki ekmekler iyice ıslatılıyor.

Diğer yandan sarımsaklı yoğurt hazırlanıyor.

Islanan kuru ekmeklerin üzerine hazırlanan sarımsaklı yoğurt gezdiriliyor.

Kavrulmuş kıyma ve kızgın tereyağı ile son dokunuş yapılıyor. Böylece tirit yemeği hazır oluyor.

