



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TİRİT

Yarım kg kuşbaşı et Yarım kg yoğurt
1 demet maydanoz
Bayat ekmeğ
45 gr tereyağı
2 diş sarımsak
2 soğan
Kimyon
Tuz

Tereyağını tencerede eritin. Kuşbaşı eti ekleyip suyunu salıp çekinceye kadar orta ateşte kavurun. Üzerini iki parmak geçecek kadar su ve kimyon ilave edip etler yumuşayınca kadar pişirin. Bayat ekmeği küp şeklinde doğrayıp fırında kızartın. Maydanozu temizleyip kıyın. Soğanları soyup piyazlık doğrayın. Üzerine tuz serpip ovun. Yıkayıp süzün. Ekmekleri yayvan bir kaba alın. Eti suyu ile birlikte ekmeklerin üzerine ekleyin. Sarımsakları soyup ezin ve yoğurtla karıştırın. Sarımsaklı yoğurdu ekmeğin üzerine dökün. Soğan ve kıyılmış maydanoz ekleyip servis yapın.

[ML@ Tamtak Tiridi için tıklayın](#)

[ML@ Tamtak Tiridi Videosu](#)
