



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TİRİT (BALIKESİR)

Özel olarak pişirilen pideler küçük küçük kesilerek tabaklara konulur. Üzerine dökülen et suyu ile yumuşatılarak kabartılır. Daha sonra üzerine önceden haşlanmış ve didilmiş kırmızı et eklenir. Yemek Salça sosu, karabiber ve maydanoz ile süslenecek servis yapılır. İlde tiridin, İskender Kebabı'nın atası olduğuna dair bir kanı vardır.

Not: Özelliklerde kasabalarda ve şehirlerde düğünlerde yapılan parça pideli ve etli bir yemektir.

[ML® Tamtak Tiridi için tıklayın](#)

[ML® Tamtak Tiriti Videosu](#)

---