



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİT (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg yağlı parça et
½ kg yoğurt
4 diş sarımsak

Küçük parçalar halinde doğranıp tencereye konulan etin üzerine su ilave edilerek iyice pişirildikten sonra tuzu ilave edilir ve pişen etler iyice didilir. Açık ekmek** küçük parçalara ayrılarak tabaklara konulup üzerine kepeyle et ve tiridi dökülür. İsteyen, tabağına önceden hazırlanmış sarımsaklı yoğurt döker; arzu eden limon sıkar ve dövülmüş sarımsak ilave eder.

Not: Et suyu ile haşlanmış ekmek anlamına gelen, Farsça 'terid' sözcüğünden gelir.

