



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRİT (ŞANLIURFA)

750 gr kuzu eti
100 gr kuzu kuyruğu
2 parça ilikli olan kemik
1 çorba kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sarıkok (zerdecal)
6 diş sarımsak
1/2 kg koyun yoğurdu
6 adet acık ekmek
2 adet limon

Et, kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara ayrılır; kuyruk, kemik ve tuz ile birlikte bir tencereye konulup kısık ateşte 2 saat kadar pişirilir. Piştikten sonra kuyruk alınır, ayrı bir kaptaki mıcık olarak ezilir. Üzerine 1 su bardağı et suyu ile toz haline getirilmiş sarıkok ilave edilir. Kuyruk, sarı bir renk alır. Bu karışım bir kenara alınır. Kemikler alınır, tencerenin içine silkelenir veya tencere kenarına vurularak ilikleri boşaltılır, kemikleri atılır. Etlere el ile didiklenip parçalara ayrılır. Sarımsak ezilip yoğurda ilave edilerek sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Ekmekler 3-4 santim ebadında dikdörtgen veya kare şeklinde kesilir. Servis yapılırken tabağa bir avuç ekmek, üzerine 2 çorba kaşığı kadar et, onun da üzerine yarım çorba kaşığı önceden hazırlanmış kuyruk konulur. En üste 2-3 kepçe kaynar sıcaklıktaki et suyu dökülerek servis yapılır. Arzuya göre bir kaşık sarımsaklı yoğurt tabağın üzerine dökülür ve yoğurdun üzerine limon sıkılabilir.

Not: Tirit, daha çok sünnet düşünlerinde, Ramazan Bayramı'nda veya hayır için yapılan ziyafetlerde ikram edilen bir yemektir. Açık ekmek, özel olarak mayalı hamurdan yapılır.