



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİT (ŞANLIURFA)

<http://www.urfanatik.com>

500 gram dana eti
4 adet tırnak pide
1 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biberveya salça
2 iri diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 adet defne yaprağı

Kuşbaşıdan daha iri doğranmış dana etlerini düdüklü tencereye alın ve üzerine 2 su bardağı su ekleyin. Tuz, karabiber, defne yaprağını da atıp kapağını kapatın ve 30-40 dakika arası, etler lif lif ayrılacak kıvama gelene kadar pişirin.

Diğer yandan 4 adet tırnak pideyi küp küp doğrayın, ktır ktır olması için 15 dakika kadar fırına atın. 2 diş sarımsağı ezin, yoğurda ekleyin içerisine 2-3 yemek kaşığı kadar da su ekleyin ki yoğurt daha akışkan olsun. Hepsini iyice çırpın.

Pişen etlerin suyunu süzüp ayrı bir kaseye alın. Etler soğumadan lif lif ayırın.

Tereyağını eritin, kırmızı biberi veya salçayı ekleyin.

Ktır ktır olan pideleri çukur bir tabağa alın, kenara ayırdığınız et suyuyla ıslatın.

Üzerini lif lif ayırdığınız etlerle doldurun.

Etlerin üzerine yoğurt gezdirin. En üstüne de erittiğiniz tereyağdan gezdirin ve soğumadan servis edin.

Not: Türkülerden aşına olduğumuz tirit, kelime kökeni olarak Farsça olsa da çok fazla Orta Asya kültürü taşıyan bir yemek. Aşağı yukarı her yörenin kendine özgü bir tirit yemeği olsa da hepsinin ortak yönü et suyuyla ıslatılmış pide/bayat ekmek/yufka içermesi. Bazı yörelerde düğün yemeği olarak bile servis edilen tirit, kaz tiridi versiyonuyla Samsun'un bazı ilçeleri tarafından patenti alınmış bir yemektir.

