



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TÄ°RÄ°T (ÄŖANLIURFA)

<http://www.urfanatik.com>

500 gram dana eti  
4 adet tÄ±rnak pide  
1 su bardaÄŸÄ± yoÄŸurt  
1 yemek kaÄŸÄ± tereyaÄŸÄ±  
1 tatlı kaÄŸÄ± pul biberveya salÄŸa  
2 iri diÄŸ sarÄ±msak  
1 ÄŸay kaÄŸÄ± karabiber  
1 ÄŸay kaÄŸÄ± tuz  
1 adet defne yapraÄŸÄ±

KuÄŸbaÄŸından daha iri doÄŸranmÄ±ÄŸ dana etlerini dÄ±dÄ±klÄ± tencereye alÄ±n ve Ä±zerine 2 su bardaÄŸÄ± su ekleyin.

Tuz, karabiber, defne yapraÄŸÄ± da atÄ±p kapaÄŸÄ± kapatÄ±n ve 30-40 dakika arasÄ±, etler lif lif ayrÄ±lacak kÄ±vama gelene kadar piÄŸirin.

DiÄŸer yandan 4 adet tÄ±rnak pideyi kÄ±p kÄ±p doÄŸrayÄ±n, kÄ±tÄ±r kÄ±tÄ±r olmasÄ± iÅşin 15 dakika kadar fÄ±rÄ±na atÄ±n.

2 diÄŸ sarÄ±msaÄŸÄ± ezin, yoÄŸurda ekleyin iÅşerisine 2-3 yemek kaÄŸÄ± kadar da su ekleyin ki yoÄŸurt daha akÄ±ÄŸkan olsun. Hepsini iyice ÄŸÄ±rpÄ±n.

PiÄŸen etlerin suyunu sÄ±zÄ±p ayrÄ± bir kaseye alÄ±n. Etler soÄŸumadan lif lif ayÄ±rÄ±n.

TereyaÄŸÄ± eritin, kÄ±rmÄ±zÄ± biberi veya salÄŸayÄ± ekleyin.

KÄ±tÄ±r kÄ±tÄ±r olan pideleri ÄŸukur bir tabaÄŸa alÄ±n, kenara ayÄ±rdÄ±ÄŸÄ± et suyuyla Ä±slatÄ±n.

Ä±zerini lif lif ayÄ±rdÄ±ÄŸÄ± etlerle doldurun.

Etlerin Ä±zerine yoÄŸurt gezdirin. En Ä±stÄ±ne de erittiÄŸiniz tereyaÄŸdan gezdirin ve soÄŸumadan servis edin.

Not: TÄ±rkÄ±lilerden aÄŸina olduÄŸumuz tirit, kelime kÄŸkeni olarak FarsÄŸa olsa da ÄŸok fazla Orta Asya kÄ±ltÄ±rÄ± taÄŸÄ±yan bir yemek. AÄŸaÄŸÄ± yukarÄ± her yÄŸrenin kendine ÄŸzgÄ± bir tirit yemeÄŸi olsa da hepsinin ortak yÄŸnÄ± et suyuyla Ä±slatÄ±lmÄ±ÄŸ pide/bayat ekmek/yufka iÅşermesi. BazÄ± yÄŸrelerde dÄ±ÄŸÄ±n yemeÄŸi olarak bile servis edilen tirit, kaz tiridi versiyonuyla Samsun'un bazÄ± ilÄŸeleri tarafÄ±ndan patenti alÄ±nmÄ±ÄŸ bir yemektir.



Å© lezzetler.com tarif no:146622 | adÅ±:Tirit (ÅzanlÅ±urfa) | gÅ±nderen:seylan | indirme tarihi:31.10.2020 - 07:07