



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİT (ŞANLIURFA)

2 parça kuzu gerdan
400 gram kuzu kuşbaşı
4-5 adet bayat lavaş
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı zerdeçal
Yoğurt
2-3 diş sarımsak

Gerdanları ve kuşbaşı eti düdüklü tencerede üzerini geçecek kadar suda iyice haşlayın. İyice pişen etlerin kemiklerini ve yağlarını ayıklayın. Etleri didikleyip karabiber, tuz ve zerdeçal ile birlikte yeniden et suyuna ilave edin. 5-10 dakika kadar daha kaynatmış et suyunu ocaktan alın. Lavaşları küçük parçalara ayırıp tabaklara bölüştürün. Üzerine et suyu ve et parçaları ekleyin. Sarımsağı ezip yoğurtla karıştırın. Tabaklara en son sarımsaklı yoğurt da ilave edip servis edin.

Not: Tirit Şanlıurfa'da acı kırmızı biber, turp ve limonla yenir.

