



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİT YAHNISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Yufka için:

3 su bardağı un

1 çay bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Etli Yahni için:

500 gram kuşbaşı kuzu eti

2 yemek kaşığı tereyağı

1 adet kuru soğan (doğranmış)

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

3 su bardağı sıcak su

Sos için:

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Un, su ve tuzu bir kaptaki karıştırarak yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamuru 10 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamuru küçük bezelere ayırıp incecik açın.

Yufkaları saça ya da tavada her iki yüzü hafifçe kızarana kadar pişirin ve bir kenara alın.

Tereyağını geniş bir tencerede eritin ve kuşbaşı etleri ekleyerek kavurun.

Etler suyunu salıp çekince soğanları ekleyin ve karıştırarak kavurmaya devam edin.

Tuz, karabiber ve sıcak suyu ilave edin. Etler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.

Pişen yufkaları küçük parçalara bölerek servis tabağına yerleştirin.

Üzerine yahniden çıkan sıcak etli sosu gezdirin ve et parçalarını yerleştirin., Küçük bir tavada tereyağını eritin.

Kırmızı toz biberi ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız bu sosu yemeğin üzerine gezdirin. Tirit Yahni'yi sıcak olarak servis edin. Yanında turşu veya ayran ile mükemmel bir uyum sağlar.

