



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRMİT KAVURMASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

- 1 kilo tirit
- 1 büyük soğan
- 1 büyük domates
- Yarım limon suyu
- 1 yemek kaşığı balzamik sirke
- 3-4 tane yeşil biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

Derin bir tencere yarıya kadar su ile doldurulur ve kaynamaya bırakılır. Tiritler seçilir, kesme şeker iriliğinde kıyılır ve iyice yıkanır. Kaynayan suya yarım limon suyu katılarak, tiritler 20 dakika haşlanır. Haşlanan tiritler süzgeç yardımı ile alınır. Soğuduğunda iyice sıkılarak, kağıt havlu üzerine alınır. Domatesin kabukları soyularak küp küp doğranır. Soğan ince ince doğranır ve bir çay kaşığı tuz ile öldürülür. Maydanozlar ayıklanır, yıkanır ve ince ince kıyılır. Sarımsaklarda aħşap havanda bir çay kaşığı tuz ile ezilir. Yayvan bir tavada tereyağı eritilir. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Domatesler de eklenerek 5 dakika daha kavrulur. Tiritler, bir çay kaşığı tuz, karabiber ve bir kaşık balzamik sirke ile birlikte kavrulmaya devam edilir. Ateşten indirildiğinde ise sarımsak eklenir. Maydanozlar bolca serpilir. Daha sonra servis edilir.

