



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU TİRİT (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
1 adet tandır ekmeği  
300 gr. yoğurt  
2 diş sarımsak  
4 adet yumurta

Bir tavaya bir kaşık zeytinyağı konulur, kızdırılır. İçine doğradığımız ekmeği ekleyerek kızartır, bir tabağa alırsız. Üzerine ezip karıştırdığımız sarımsaklı yoğurdu koyduktan sonra kalan yağı kızdırıp, çırpmadan kırdığımız yumurtaları kızartarak yoğurdun üzerine koyarak servis ederiz.