



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU TİRİT (HATAY)

Hatay Valiliği

1/2 kuşbaşı et (yağsız)
2 yemek kaşığı tereyağı
2-3 baş soğan
1/2 kg. süzme yoğurt
1 kg. patates
Karabiber
Tuz

Et bol su ile haşlanır. Patates soyulup yıkanır, kuşbaşı doğranır, yağ da biraz çevrilir. Soğanlar kuşbaşı doğranıp yağda sarartılır. Pişmiş et, suyu ile beraber soğanların üzerine dökülüp tuz, karabiber ve patatesler eklendikten sonra hafif ateşte özleşinceye kadar pişirilir. Servis tabağına ekmekler küçük parçalar halinde doğranıp yayıldıktan sonra pişmiş olan tirit suyundan dökülerek ekmekler ıslatılır. Daha sonra etli malzeme alınarak ekmeklerin üzerini kapatacak kadar eklenir. Bunun üzerine sarımsaklı yoğurt eklenerek servis edilir.



Fotoğraf "beyhude sonkan" tarafından gönderildi. 22.12.2018