



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TİRİT

Yarım kg et
Yarım kg yoğurt
2 adet soğan
1 adet kurutulmuş ekmek
1 Demet maydanoz
2 adet defne yaprağı
5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı margarin

Kuşbaşı iriliğinde doğranmış eti tencereye alınız.
Etler bıraktıkları suyu çekene kadar kavurunuz.
Etler suyunu çektiğinde üzerini iki parmak aşacak kadar sıcak su ve kimyon ilave ediniz.
Etler yumuşayınca basınçlı tencerede pişiriniz.
Bayat ekmeği dilimleyiniz.
Fırında hafifçe kırılaştırınız.
2 santim halinde kareler halinde kesiniz.
Servis tabağına aktarınız.
Haşlanan etleri ateşten almadan 10 dk. önce margarini, tuzu ve karabiberini ekleyiniz.
10 dk. sonra ateşten alınız.
Suları ile birlikte etleri ekmeklerin üzerine boşaltınız.
Piyazlık doğranmış soğanları tuz ile ovuşturup acısını çıkartınız.
Etlerin üzerine sarımsaklı yoğurdu yayınız.
Ardından üzerine üzerine soğanları koyunuz.
Maydanoz yapraklarını doğrayıp soğanların üzerine serpiştirdikten sonra servis yapabilirsiniz.
