



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU TİRİT

- 1 kg kuzu kuşbaşı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 adet bayat ekmek
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 su bardağı su
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ

Et ve tereyağı yumuşayana kadar kavrulur. Tuz ve karabiber eklenir. Başka bir tencereye yoğurt, su ve yağ konur, iyice karıştırılır. Sonra ateşe oturtulur, sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir. Bayat ekmekler kúp şeklinde doğranır ve ufak bir tepsiye dizilir. Üzerine önce yoğurtlu karışım gezdirilir. Sonra et pişirilir.