

Tirit (Konya)

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Et için:

- 500 gr kuşbaşı dana eti
- 1 adet kuru soğan (dörde bölünmüş)
- 4 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tereyağı

□□ Ekmek ve Sos İçin:

- 4 adet bayat pide veya ekmek dilimi
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay bardağı et suyu

□□ Üzeri İçin:

- 1 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı doğranmış maydanoz

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Eti Haşlayın:

- Kuşbaşı doğranmış eti bir tencereye alın.
- Üzerine soğan, su, tuz ve karabiberi ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Etler iyice yumuşayana kadar yaklaşık **35-40 dakika kısık ateşte pişirin.**
- Piştikten sonra etleri süzüp suyunu ayırın.

2. Ekmekleri Hazırlayın:

- Bayat ekmek veya pideleri küp küp doğrayın.
- Tereyağını tavada eritin, kırmızı toz biberi ekleyip karıştırın.
- Ekmekleri fırın tepsisine alıp üzerine tereyağlı karışımı gezdirin ve **önceden ısıtılmış 180°C fırında 5-7 dakika kızartın.**

3. Yoğurtlu Sosu Hazırlayın:

- Yoğurdu bir kaseye alın, ezilmiş sarımsak ve tuzu ekleyip karıştırın.

4. Servis:

- Kızartılmış ekmekleri servis tabağına alın.
- Üzerine sıcak et suyunu gezdirin.
- Haşlanmış etleri ekmeklerin üzerine yerleştirin.
- Sarımsaklı yoğurdu ekleyin ve doğranmış maydanoz serperek servis yapın.

>> **İpucu: Ekmeklerin fazla yumuşamaması için et suyunu ekledikten sonra hemen servis edin.** Daha lezzetli bir tirit için eti kemikli olarak haşlayabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı