

Samsun Cevizli Tirit

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 7/10

Samsun cevizli tirit, et suyuna bastırılarak ekmeği ceviz ve yoğurtla buluşturarak yumuşak, sıcak ve doyurucu bir Karadeniz tabağıdır.

Malzemeler

- 4 dilim Bayat ekmeği
- 2 su bardağı Et suyu
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 20 gr Tereyağı
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Bayat ekmeği lokmalara ayırarak servis tabağına yayın.
- Et suyunu 8 dakika kaynatarak sıcak gelene kadar ısıtın.
- Sıcak et suyunu ekmeğin üstüne gezdirin, kuru parça kalmasını önleyin.
- Sarımsak ve yoğurdu ayrı kapta pürüzsüz çırpın.
- Tereyağı ve pul biberle köpürtün.
- Yoğurt, cevizli tereyağı ve pul biberle tirit tabağına tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Ekmeği suya kıs süre batırarak yumuşatın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ceviz serperek tiriti 11 tabakta hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt