

Konya Tirit

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~338 kcal

Açlık bar 8/10

Konya tirit, et suyuna yatırılarak ekmeği et ve yoğurtla buluşturarak İç Anadolu sofrasının en ekonomik hem de doyurucu bir ana yemek çıkarır.

Malzemeler

- 8 dilim Bayat ekmeği
- 400 gr Haşlanmış et
- 2 su bardağı Et suyu
- 1 su bardağı Yoğurt
- 20 gr Tereyağı

Yapılışı

1. Tandır ekmeğini lokmalara parçalara ayırıp servis tepsisine dizin.
2. Et suyunu 5 dakika kaynatıp sıcak tutun.
3. Sıcak et suyunu ekmeğin üstüne parça parça gezdirin, ekmeği hamurlaşmasını.
4. Didiklenmiş eti ekmeğin üstüne yayın.
5. Yoğurt ve tereyağı sosu ekleyip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği et suyunda en fazla 20 saniye tutmak tiritin lapa olmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine yoğurt gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt