

Konya Tiridi

Toplam 85 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Kolay

~380 kcal

Açılış 8/10

Konya tiridi, et suyuyla 1 saat 15 dakikada pide parçalarını üzerine et ve yoğurt yerleştirilerek kurulan sade ama güçlü bir ana yemektir.

Malzemeler

- 500 gr Dana haşlama eti
- 2 adet Pide ekmeği
- 500 ml Et suyu
- 250 gr Yoğurt
- 40 gr Tereyağı

Yapılış

1. Pideyi lokmalık doğrayın ve servis tabağına 2 kat halinde yayın.
2. Eti sıcak et suyuyla 30 dakika kısık ateşte yumuşatın.
3. Sıcak et suyunu pidelerin üstüne kepçeyle gezdirin, ekmeğin 2 dakika içinde yumuşamasını bekleyin.
4. Eti lif lif ayrı ayrı pidelerin üstüne yerleştirin.
5. Yoğurdu oda sıcaklığında 15 dakika tiritin yanına sıcak et suyuyla kesilmesini bekleyin.
6. Tereyağı 20 dakika köpürene kadar kısık ateşte tabağın üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Pideyi et suyuyla 30 dakika bekletin; fazla beklerse tabakta lapa olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine yoğurt ve tereyağı gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt