

# Tirit

Toplam 205 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 98 dk

6 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 18/10

Konya ve Kastamonu sofralarında et suyuyla 1 slatın ekmeği, didiklenmiş et ve yoğurtla birleşir.

## Malzemeler

- 700 gr Dana eti
- 1 adet Bayat ekmeği
- 2 su bardağı Yoğurt
- 50 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Kemikli eti soğan, tuz ve 5 su bardağı suyla tencereye alın.
2. Eti kısık ateşte 90 dakika haşlayın suyu bulanıklıktan arındırmak için köpüğünü alın.
3. Eti lif lif didikleyin ve et suyunu ince süzgeçten geçirin.
4. Bayat ekmeği küp doğrayın 180°C fırında 10 dakika kurutun.
5. Ekmeği sıcak et suyuyla 1 slatın tabanda hamurlaşmasını sağlayarak suyu azar azar verin.
6. Didiklenmiş et, sarımsak, yoğurt ve tereyağı pul biberle hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği servis öncesi et suyuyla 1 slatın beklerse hamurlaşır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı pul biber gezdirin.

## Alerjenler

Gluten

Süt