

Ankara Tamtak Tiridi

Toplam 175 dk

Hazırlama 125 dk · Pişirme 80 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 10/10

Tamtak tiridi, kemikli kuzu etini haşlayıp tandır ekmeği, çemenli soğan ve sığirt suyuyla buluşturan Ankara yemeğidir.

Malzemeler

- 1 kg Kemikli kuzu eti
- 3 adet Tandır ekmeği
- 3 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Yaş çemen
- 3 yemek kaşığı Sığirt yağ
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 6 su bardağı Su

Yapılış

- Kemikli kuzu etini su ve tuzla tencereye alın.
- Kaynadığında köpüğünü alın ve 70 dakika haşlayın.
- Tandır ekmeğini lokmalık doğrayıp 80°C fırında 10 dakika kurutun.
- Kuru soğanları piyazlı doğrayıp yağda 8 dakika yumuşatın.
- Yaş çemeni soğana ekleyip 2 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
- Eti kemiklerinden ayırıp didikleyin, ekmeğin üstüne yayın.
- Sığirt suyunu ekmeği ıslatacak kadar gezdirin, çemenli soğan üstüne alın.
- Maydanoz ve pul biber serpip ekmeğin üzerine servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği önce fırında kurutarak suyunu almadan hamurlaşmadan diri kalmalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz ve pul biber serpip bekletmeden sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

