

Balıkesir Tirit

Toplam 90 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 70 dk

5 kişilik

Orta

~520 kcal

Balıkesir tirit, kızarmış ekmeğin parçalarıyla et suyu, didiklenmiş dana eti ve sarımsaklı yoğurtla yumuşatan doyurucu bir tabaktır.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Dana etini tuzlu suda 60 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Eti didikleyip suyunu süzün.
3. Ekmekleri küp doğrayıp 90°C fırında 5 dakika kurutun.
4. Sarımsaklı yoğurdu hazırlayın. Ekmeklerin üzerine gezdirin.
5. Et suyu, didiklenmiş et ve biberli tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmekleri servis öncesi 15 dakika suyunu çekerken hamurlaşmalarını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Pul biberli tereyağı ve maydanozla süzülüp servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt