

Samsun Cevizli Tirit

Toplam 40 dk

Hazırlanma 18 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Samsun cevizli tirit, et suyuna bastırılarak ekmeği ceviz ve yoğurtla buluşturarak yumuşak, sıcak ve doyurucu bir Karadeniz tabağıdır.

Malzemeler

- 4 dilim Bayat ekmeği
- 2 su bardağı Et suyu
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 20 gr Tereyağı

Yapılışı

- Ekmeği servis tabağına yerleştirin.
- Et suyunu 15 dakika ekmeğin üstüne gezdirin.
- Yoğurt, ceviz ve eritilmiş tereyağıyla tamamlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği suya kıs süre batırılmak üzere 15 dakika bekletin.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ceviz serperek tiriti 15 dakika tabakta hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt