

Samsun Cevizli Tirit

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 17/10

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

Servis tabağına kenarından imon dilimi ve maydanoz dallarıyla süslenerek renk ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş