

Konya Tirit

Toplam 45 dk

Hazırlanma 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~338 kcal

Açılış 18/10

Konya tirit, et suyuna yatırılarak ekmeği et ve yoğurtla buluşturarak İç Anadolu sofrasının en ekonomik hem de doyurucu bir ana yemek çıkarır.

Malzemeler

- 8 dilim Bayat ekmeği
- 400 gr Haşlanmış et
- 2 su bardağı Et suyu
- 1 su bardağı Yoğurt
- 20 gr Tereyağı

Yapılış

- Ekmeği tepsiye dizin.
- Et suyunu kısıp kızdırıp eti üstüne yerleştirin.
- Yoğurt ve eritilmiş tereyağıyla iridi tamamlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği et suyunda en fazla 20 saniye tutmak tiritin lapa olmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine yoğurt gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt