

Konya Tiridi

Toplam 55 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Kolay

~380 kcal

Açılış 8/10

Konya tiridi, et suyuyla 1 saat 15 dakika pide parçalarını üzerine et ve yoğurt yerleştirilerek kurulan sade ama güçlü bir ana yemektir.

Malzemeler

- 500 gr Dana haşlama eti
- 2 adet Pide ekmeği
- 500 ml Et suyu
- 250 gr Yoğurt
- 40 gr Tereyağ

Yapılışı

1. Eti et suyuyla 30 dakika yumuşayana kadar 1 saat 15 dakika pişirin.
2. Pidelere doğrayarak 1 saat 15 dakika et suyuyla 1 saat 15 dakika pişirin.
3. Pidelere tabağa alarak et yerleştirin ve yoğurtla tereyağ üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Pideyi et suyuyla 1 saat 15 dakika pişirin; fazla beklerse tabakta lapa olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine yoğurt ve tereyağ gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt