

# Tirit

Toplam 115 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 18/10

Konya ve Kastamonu sofralarında et suyuyla 1 slana eklemek, didiklenmiş et ve yoğurtla birleşir.

## Malzemeler

- 700 gr Dana eti
- 1 adet Bayat ekme
- 2 su bardağı Yoğurt
- 50 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Pul biber

## Yapılı

1. Eti 90 dakika haşlayıp didikleyin.
2. Ekmeği küp doğrayıp servis tabağına alın.
3. Ekmeği sıcak et suyuyla 1 slatın.
4. Et, yoğurt ve tereyağı pul biberle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği servis öncesi et suyuyla 1 slatın beklerse hamurlaşır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı pul biber gezdirin.

## Alerjenler

Gluten

Süt