TAMTAK TİRİDİ

1 kg kemikli koyun eti
1 adet bayat tandır ekmeği
3 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı et suyu
Üzeri için:
Yarım demet maydanoz

Koyun eti düdüklü tencereye konur. Üzerini bir parmak geçecek kadar soğuk su eklenir. Düdüklü hızlı ateşe yerleştirilir. Pim çıkınca kısılır ve 25 dakika pişirilir.
Daha sonra etler suyundan alınır ve kemiklerinden ayrılarak daha küçük parçalara bölünür.
Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır. Tavaya tereyağı konur, orta ateşte eriyince soğanlar ve yarım tatlı kaşığı tuz eklenir. Soğanlar gevşeyene kadar kavrulur.
Ekmek önce dilimlenir, sonra minik kareler şeklinde kesilir ve fırın tepsisine aktarılır.
Üzerine et suyu gezdirilir. Sonra kavrulan soğan yayılır, tuz, karabiber ve pul biber serpilir.
En son hazırlanan et yerleştirilir. Biraz daha tuz, karabiber ve pul biber eklenir.
Tirit önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika pişirilir.
Servisten önce kıyılmış maydanozla süslenir.

Not: Tamtak tiridi Ankara'nın unutulmaya yüz tutmuş tariflerindendir. Orijinal tarifte soğanlar kavrulmadan, tuzla ovulur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1680 | Adı: Tamtak Tiridi | İndirme tarihi: 18.08.2025 - 12:10