



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

TAMTAK TİRİDİ



1 kg kemikli koyun eti
1 adet bayat tandır ekmeđi
3 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
4 su bardađı 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 kavrulmuş 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 tirdi Ankara'nın unutulmaya yüz tutmuş tariflerindedir. Orijinal tarifte soğanlar kavrulmadan, tuzla ovulur.