



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

SİMİT TİRİDİ



4 adet susamsız simit
5 su bardağı et suyu
zeri için
1 kase yoęurt
3 dię sarımsak
250 gr kıyma
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber

- # Tavaya yağ konur, orta ateşe yerleştirilir, ısınınca kıyma eklenir, eze eze kavrulur. Ateřten alınca tuz eklenir.
- # Yoęurt az tuzla iyice çırpılır. Ezilmiř sarımsak eklenir ve karıştırılır.
- # Simit 1 parmak eninde doğranır. Et suyu tencereye konur az tuz eklenir. Kaynamaya başlayınca simitler atılır ve şekli bozulmadan yumuşayana kadar pişirilir.
- # Simitler servis tabağına alınır. zerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir. Kavrulan kıyma bırakılır ve pul biber serpilir.
- # Sıcak olarak servis edilir.

Not: Simit Tiridi Kastamonu'ya özgü bir tariftir. Orijinal tarifte Kastamonu simidi kullanılır.