

## Dana Tandır Tirit

Anadolu'da farklı bölgelerde et suyunda kızartılmış ya da bayatlamış ekme konularak farklı etlerle yapılan tirit genellikle kaz, ördek, dana, koyun gibi etlerle yapılır. Bu tarifimizde ekme yerine yufka kullanarak sunumunu şıklaştırdığımız tiridi ara sıcak olarak sunabilirsiniz.



### MALZEMELER

- o 1 paket Amasya Et Ürünleri Tandır 200 gr
- o 1 yemek kaşığı Toz kırmızı biber (15gr)
- o 1 yemek kaşığı Tereyağı (25gr)
- o 2 Diş Sarımsak (ezilmiş)
- o 1 kepçe Et suyu

### YUFKA EKMEĞİ İÇİN

- o 2 adet Yufka
- o 2 yemek kaşığı Tereyağı Eritilmiş (40gr)
- o Sumak
- o Haşhaş

### YAPILIŞI

1. Yufkayı tezgaha açıp içerisine tereyağı sürüp sumak ve haşhaş serpin. Üzerine diğer yufkayı açın ve yine aynı işlemi uygulayın.
2. Rulo şeklinde sarın ve iki parmak kalınlığında dilimleyin.
3. Fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 160 derece fırında 10-15 dakika kızarana kadar pişirin.
4. Dana tandır etini ince ince didikleyin. Tavaya bir yemek kaşığı tereyağı koyup eritin. Sarımsağı ve toz kırmızı biberi ekleyip ısıtın. Et suyu koyup kaynatın ve eti ekleyin. İki – üç dakika kaynatıp ocaktan alın.
5. Fırından çıkarttığınız yufka ekmeklerinizi servis tabağınıza dizin ve üzerine dana tandır etinizden koyarak servis yapın.

**Püf Noktası:** Yufka ekmeklerinizin ortasına tandırınızın suyundan bir miktar koyarak daha lezzetli hale getirebilirsiniz.