



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ET TANTUNİ DÜRÜM

1 paket Knorr Acılı Baharatlı Tavuk Çeşnisi
750 gr. çok ince kıyılmış dana kuşbaşı
4 adet sivri biber
2 adet domates
1 tatlı kaşığı kimyon
2 yemek kaşığı tereyağı
8 adet Lavaş ekmeği

Tereyağını varsa döküm tava veya sac tavada eritin. Üstüne etleri ekleyin ve yağda iyice yumuşayana kadar soteleyin.

İnce kıyılmış yeşil biberleri etlerin üzerine ekleyip çok az soteleyin.

Domateslerin kabuğunu soyup, çekirdeklerini alın. Etli kısımlarını küp doğrayıp, tavaya ekleyin. Diri kalmasına özen göstererek 1 dakika soteleyin.

Knorr Acılı Baharatlı Tavuk Çeşnisini tavaya serpiştirin.

1 tatlı kaşığı kimyon ekleyin. Yaklaşık 10-12 dakika boyunca orta ateşte soteleyin.

Pişen etleri ısıttığınız lavaş ekmeklerine sarıp sıcak olarak servis edin.

