EVDE TANTUNİ

Et tantuni yapımı için, dana etini bıçak seti yardımıyla ince şeritler halinde doğrayın. Daha sonra bir kabın içine yarım limonun suyunu, 2 yemek kaşığı sıvı yağı, dövülmüş sarımsakları, tuzu, karabiberi ve isteğe bağlı olarak pul biberi ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırarak marinasyon sosunu elde edin.
Marinasyon sosunu, doğradığınız dana etine ekleyin. Etleri iyice karıştırarak sosla buluşmalarını sağlayın. Ardından, etlerin sos içinde en az 1 saat dinlenmesi için buzdolabında bekletin. Bu süre, etin lezzetinin daha derinlere işlemesini sağlar.
Marine olan etleri yüksek ateşte ısıtılmış bir tava veya ızgarada pişirin. Etleri ara ara çevirerek her iki tarafının da kızarmasını sağlayın. Bu şekilde etlerin üzerinde karamelize bir yüzey oluşacaktır. Pişmiş etleri bir tabağa alın ve dinlenmeye bırakın.
Lavaş ekmeğini ıslak bir bezle hafifçe nemlendirin. Bu, lavaşın daha esnek olmasını ve daha kolay şekil almasını sağlar. Nemlendirilen lavaşı da birkaç dakika dinlendirin.
Tantuni servisi için hazırlıklara başlayın. Dinlenen lavaş ekmeğini düz bir zemine serin. Üzerine pişmiş etleri, ince dilimler halinde doğradığınız marulu, domates dilimlerini, salatalık dilimlerini ve maydanozu yerleştirin. İsteğe bağlı olarak, sumak ve nar ekşisi gibi ekstra lezzetler ekleyebilirsiniz.
Lavaşı rulo şeklinde sıkıca sarın. Diğer tantunileri de aynı şekilde hazırlayın.

© lezzetler.com tarif no:174802 • adı:Evde Tantuni • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 05:33