



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANTUNI

Özgür Şef

Kuzu kuşbaşı 500 gr
Sıvı yağ 2 kaşık
Tereyağ 1 kaşık
Domates 2 adet
Soğan 1 yeşil
Toz kırmızı biber 1 kaşık

Kuşbaşı etleri küçük küçük doğrayın. Yıkayıp, süzdükten sonra saca koyun, az yağda kavurun. Etler suyunu bırakıp, çekene kadar bekleyin. Kavrulmaya başlayınca devamlı karıştırarak kavurmaya devam edin. 1 yemek kaşığı toz biber atıp, ocağın altını kapatın. Etleri kenara alın. Saca yeşil soğan, kuru soğan, domates ve yeşil biber doğrayıp, kalan yağın içinde 5 dakika karıştırarak kavurun. Etleri tekrar saca koyup karıştırın. Lavas ekmeklerinin içine koyarak servis yapın.

