



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERSİN DÜRÜM

300 gram tavuk but  
3 tane biber  
3 tane domates  
3 büyük diş sarımsak  
1 tane soğan  
10 tane lavaş pide  
Biraz yeşil soğan  
1 kaşık kırmızıbiber  
Biraz maydanoz  
Sıvıyağı  
Tuz  
Karabiber  
Kekik  
Kimyon

İlk olarak tavuğu küp küp doğrayın. Doğradığınız tavuğu tavaya sıvıyağı döküp kavurun. Daha sonra soğanı, sarımsağı, domatesi, biberi ve yeşil soğanı doğrayın. Tavuğun üzerine soğanı ve sarımsağı ilave edip kavurmaya devam edin. Domatesi ekleyin ve karıştırın. Sırasıyla biberi, yeşil soğanı, taze kekiği tavaya ilave edin. Kırmızıbiberi dökün. Baharatlarını da atıp biraz daha karıştırın ve altını kapatın. Altını kapattıktan sonra doğranmış maydanozu dökün ve karıştırın. Lavaşları açıp tantuniyi hepsine paylaşın ve dürüm şeklinde sarın