



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇLİ TANTUNİ

- 1 paket Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı (her biri 4'e kesilmiş)
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 100 ml su (kaynar)
- 2 adet orta boy soğan (piyaz doğranmış)
- 2 adet orta boy domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)
- 1/2 adet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı sumak
- Tuz, tane karabiber, pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)
- 4-6 adet küçük boy lavaş ekmeği

Tereyağının yarısını ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak 2-3 dak. soteleyin. Kaynar suyu gezdirip, etler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 4-5 dak. pişirin.

Soğanı tuzla ovup, bol suyla yıkayın. Domates, maydanoz ve eti ekleyin. Sumak, tuz, karabiber ve pul kırmızıbiberi serpip, iyice karıştırın.

Lavaş ekmeklerini ısıtıp, üzerlerine tereyağı sürün. Ortasına etli harcı paylaşırıp, kenarlardaki boş kısımları harcin üzerine toplayarak servis yapın.

[ML® Tantuni için tıklayın](#)

[ML® Tantuni \(görsel\)](#)

