



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TANTUNİ KEBAP

300 gr. kuzu eti  
1 kuzu yüređi  
3 adet domates  
3 adet sivri biber  
4 adet lavař ekmeđi  
1 yemek kaşığı salça  
75 gr. Bizim Margarin  
½ demet maydanoz  
1 ay kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu  
1 ay kaşığı yeni bahar  
4 dal taze sođan

Kuzu eti ve yüreği zar şeklinde doğrandıktan sonra haşlanıp, süzdürülür. Bir tavada margarin ile etler kavrulurlar. Ufak doğranmış domates ve biberler, salça, baharat ve lezzet tuzu ilave edilir ve çok ince doğranmış maydanoz üzerine serpilir. Lavař ekmekleri tabaklara yerleştirilir ve hazırlanan karışım lavaşların üzerine konulur. Taze soğanla süslenip servis edilir.

[ML© Tantuni için tıklayın](#)

---