



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANTUNİ (MERSİN)

- 1 kg. kuzu kuşbaşı
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet yeşil soğan
- 2 adet domates
- 1 adet yeşil soğan
- 1 yemek kaşığı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kuşbaşı etleri küçük küçük doğrayın. Yıkayıp, süzdükten sonra saca koyun, margarin ekleyin. 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. Pide ekmeklerinin içine koyup servis yapın.

[ML® Tantuni için tıklayın](#)



Fotoğraf "Ayşıl" tarafından gönderildi. 01.04.2019