TANTUNİ (MERSİN)

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

1 Kg. Biftek
8 Adet Tantuni Ekmeği
1 Adet Kuru Soğan
4 Adet Orta Boy Domates
4 Adet Orta Boy Yeşil Biber
1 Demet Maydanoz
20 gr. Karabiber
20 gr. Pul Biber
1/6 lt. Zeytinyağı
5 gr. Tuz

Büftek (biftek) kuşbaşıdan küçük doğranır,
Ortası çukur tantuni tavasının etrafına etler dizilir, orta ateşe konur,
Etler suyunu bırakmaya başlayınca zeytinyağı ilave edilir,
Ara ara etler karıştırılarak yavaş yavaş tavanın ortasına alınır,
İyice kavrulduktan sonra baharatlar eklenir,
Tantuni ekmeğine (tek veya isteğe göre çift ekmek kullanılır) önce kavrulan et sonra da daha önceden yıkanıp ince doğranmış domates, soğan, maydanoz, yeşil biber ve tuz ilave edilir, dürüm şekline getirilir,
Yanında mevsime uygun doğranmış turp, taze ve/veya turşu süs büberi (biber) ve limon ile servis edilir.

Not: Tantuni, önceleri Mersin merkezde yapılan bir yemek olarak bilinirken, artık günümüzde ilçelerinde ve ülkemizin diğer bölgelerinde de rastlanan bir yemektir.
Tantuninin dürüm şekline getirilmesi; yuvarlak açılan, yufkadan biraz kalın, bazlamadan biraz ince tantuni ekmeğinin arasına konulan malzemelerin rulo şeklinde sarılması ve ayrıca ikiye katlanmasıdır.

© lezzetler.com tarif no:106069 • adı:Tantuni (Mersin) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:40