



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANTUNİ (MERSİN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Türkmen Sıkması, Kara kavurma, Et Sote, Sebzeli Kavurma'nın sentezinden oluşan Tantuni, Arapça yumuşak yemek manasına gelir. Yörede en yaygın etli yiyecekler arasında yer alan Tantuni, dananın kaburga ve koldaki yağlı ve siyah kısımdan alınan nohut kadar doğranmış etinden yapılır. Et bir tepsi içinde suyunu çekinceye kadar haşlanır. Haşlanan et tepsinin kenarına çekilir. Müşteri talep ettiğinde yağ ilave edilerek kızartılır. Garnitürü soğan, domates, maydanoz ve naneden oluşur. Açık ekmeklerin orta kısmına sıra halinde soğan konur. Bunun üzerine ufak doğranmış domatesler, yıkanmış maydanoz ve nane yerleştirilir. Kızartılmış et kaşıkla bunların üzerine serpilir. Üzerine limon sıkılıp, tuz, kırmızı, acı, toz biber ekilerek dürüm yapılır. Oval dürümlük ekmek ortadan ikiye katlanarak yarıya kadar sarılır ve müşteriye verilir. İsteyene ayrıca bir parça limon, süs biberi veya biber turşusu verilir. Müşteri dürümü özel bir tutuş şekliyle yer. Tantuniyi ilk kez yiyenler bu tutuş şeklini bilmediklerinden, çokça tantuni suyuyla elbiselerini lekelerler. Tantuniyi yenilirken, dürümün iki ucu birleştirilerek tutulmalıdır. Bu da ilk kez tantuni yiyecekler için küçük bir sır.

