



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANTUNİ (MERSİN)

1 kilogram dana antrikot
2 adet domates
3 adet orta boy kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet nane
Kırmızı toz biber
Zeytinyağı
Su
Lavaş ekmeği
Limon

Eti küçük küp şeklinde doğrayıp tencereye alın.
Yeteri kadar su ekleyin ve et suyunu çekene kadar haşlayın.
Tavaya 2 yemek kaşığı sıvı yağı ekleyip kızdırın.
Haşlanan etleri de tavaya alın.
Kırmızı toz biber ekleyip ara ara su ilave ederek etleri güzelce pişirin.
Lavaşı da etin üzerine bastırıp yağın çekmesini sağlayın ve ekmeği bir kenara alın.
Domatesleri soyup küp küp doğrayın.
Lavaşın ortasına soğanı ekleyin.
Üzerine ufak ufak doğradığınız domatesi, maydanoz ve naneyi yerleştirin.
Pişen eti de üzerine serpin.
En son limon sıkıp, tuz, kırmızı toz biber serpererek dürüm haline getirin.

