



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANTUNİ (MERSİN)

450 gr. kuşbaşı ya da zırhtan geçirilmiş kuzu eti

50 gr. kuyruk yağı

3 yemek kaşığı sıvı yağ

Yarım su bardağı su

1 adet kuru soğan

Sumak

Pul biber

Tuz

Biber turşusu

Domates

Maydanoz

Lavaş

Bulabilirsek sac tavanın içinde kuyruk yağını eritiyoruz. Sıvı yağı ekliyoruz. Kırmızı toz biber ilave edip etleri içine atarak kavuruyoruz. Etler suyunu salıp çekene kadar pişiriyoruz. Su ilave ediyoruz. Pul biber ve tuz ekliyoruz. Lavaşları üzerine kapatıp yumuşamalarını sağlıyoruz. Diğer yandan piyazlık doğranmış soğanı sumakla karıştırıp iyice ovuyoruz ve suyunu salmasını bekliyoruz. Lavaşların içine tantuniyi alıp dilim domates, biber turşusu ve sumaklı soğanla dürüm yapıyoruz.

Not: Tantuniyi dana etinden yapmak isterseniz, geç pişme ihtimali olduğundan önceden haşlamanızı tavsiye ederim.

