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.

© lezzetler.com tarif no:172490 • adı:Tantuni (Mersin) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:27.04.2024 - 11:50