



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANTUNİ (MERSİN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

600 gram dana eti
1 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
2 orta boy domates
Tuz
Kırmızı toz biber
Sumak
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı sıcak su
Lavaş

Dana etini minik minik doğrayıp, haşlayalım.

Etlerimiz haşlanırken sebzelerimizi doğrayalım. Resimdeki gibi ufak ufak domateslerimizi doğrayalım.

Kuru soğanımızı ince uzunca doğrayalım. Maydanozlarımızı da doğrayalım.

Bir kapta doğradığımız soğan ve maydanozu karıştırıp, göz kararı sumak atalım. Bu arada haşlanan etlerimizi kenara alalım.

Sacımızın içine 1 çay bardağı sıvı yağ koyuyoruz.

1 su bardağı da suyumuzu koyalım. Ardından haşlanan etlerimizi koyup göz kararı tatlı toz biberimizi atalım.

Tuzumuzu atalım. Bu şekilde bir-iki tur çevirelim.

Çevirdikten sonra saca lavashlarımızı tek tek sırayla kapatıp ekmeklerimizi yağlayalım.

Yağlanan ekmeklerimizi tabaklara alıp önce kenarda duran domates ve soğan, maydanoz, sumak karışımından yayalım.

Üzerine pişen etlerimizden koyalım. Kişi başı tahminen 5 yemek kaşığı dolusu et koyabilirsiniz.

Dürümümüzü sıkıca saralım.

Bütün etleri paylaştırdıktan sonra dürümümüzü saca koyup önlü arkalı sacın yağıyla hafif kızartalım.

Yanında limon ve isteğe göre ayranla servis ediyoruz.

