



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MERSİN TANTUNİ

300 gram dana biftek veya bonfile (ince doğranmış)

4-5 adet lavaş veya dürüm ekmeği

2 adet orta boy domates (ince doğranmış)

2 adet yeşil biber (ince doğranmış)

1 adet büyük boy soğan (ince doğranmış)

2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Pul biber

Kimyon

Nar ekşisi (isteğe bağlı)

Limon

İnce doğranmış dana etini bir kasede tuz, karabiber, pul biber ve kimyon ile marine edin. Etlerin baharatları iyice çekmesi için buzdolabında 1-2 saat dinlendirin.

Bir tavada sıvı yağı kızdırın. Marine etleri ekleyip, yüksek ateşte suyunu salıp çekene kadar kavurun. Etlerin suyunu çekmesine dikkat edin, bu şekilde tantuni daha lezzetli olacaktır.

Etler kavrulurken, ince doğranmış domates, yeşil biber ve soğanı ayrı bir tavada soteleyin. Sebzeler yumuşayıp suyunu çekince ocaktan alın.

Tavada kavrulan etlerle sebzeleri karıştırıp, birkaç dakika daha pişirin. İsteğe bağlı olarak nar ekşisi ekleyebilirsiniz, bu Mersin tantunisine özgü bir lezzet katacaktır.

Hazırlanan tantuni harcını lavaş veya dürüm ekmeğinin üzerine yayın. Üzerine limon sıkarak servis edebilirsiniz.