



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANTUNİ (İÇEL)

Mersin Valiliği

Tantuni, dananın kaburga ve koldaki yağlı ve siyah kısımdan alınan nohut kadar doğranmış etinden yapılır. Et bir tepsi içinde suyunu çekinceye kadar haşlanır. Haşlanan et tepsinin kenarına çekilir. Müşteri talep ettiğinde pamuk yağı ilave edilerek kızartılır. Garnitürü soğan, domates, maydanoz ve nanelen oluşur. Açık ekmeklerin orta kısmına sıra halinde soğan konur. Bunun üzerine ufak doğranmış domatesler, yıkanmış maydanoz ve nane yerleştirilir. Kızartılmış et kaşıkla bunların üzerine serpilir. Üzerine limon sıkılıp, tuz, kırmızı, acı, toz biber ekilerek dürüm yapılır. Oval dürümlük ekmek ortadan ikiye katlanarak yarıya kadar sarılır ve servis edilir.
