



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANTUNİ

MALZEMELER

500 gr dana eti

Sıvıyağ

Kırmızı tozbiber

6 lavaş ekmeđi

Tuz

Garnitür malzemesi:

4 domates

2 soğan

1 demet maydanoz

Sumak

YAPILIŞ TARİFİ

Sinir ve yağları alınmış eti kuşbaşı doğrayın ve satırla kıyın. Eti tencereye alıp az su ilave ederek haşlayın.

Sacı ocağın üzerinde kızdırıp çok az sıvıyağ ile yağlayın. Eti sacın bir köşesine alın. Tahta spatula ile azar azar ortaya çekip kavurun. Üzerine çok az sıvıyağ gezdirin. Kırmızı tozbiber ve tuz serpip karıştırın.

Garnitür için, maydanozu temizleyip kıyın. Domatesi soyup küp küp doğrayın. Soğanı temizleyip piyazlık doğrayın. Soğana sumak ilave edip bir kaptaki karıştırın.

Eti lavaşın üzerine şerit şeklinde yerleştirin. Garnitür malzemelerini etin kenarına yerleştirip sıkıca dürüm yapın.