



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TANTUNİ (MERSİN)

2 adet lavaş ekmeđi  
2 adet sođan  
1/2 demet maydanoz  
1 orba kaşığı sumak  
250 gr. sotelik doğranmış kuşbaşı et  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber  
1 kaşık tereyağı

Tencereye yağ konur, kızdırılır. Etlar ilave edilir, kavrulur. Etlar suyunu bırakıp çekince 1 su bardağı su ilave edilir. Kısık ateşte hiç suyu kalmayana kadar pişirilir. Sođan piyazlık doğranır, tuzla ovulur, yıkanır, sıklır. İçine küçük doğranmış domates, maydanoz, sumak, kırmızı biber konur, harmanlanır. Lavaş ekmeğ 2'ye bölünür, bir kenarına pişirilen et üzerine soğanlı harç konur. Rulo sarılır, ayrılarla servis yapılır.