



TANTUNİ

500 gr. dana biftek
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Toz biber
Lavaş ekmeği
Garnitürü için:
2 kuru soğan
Yarım bağ maydanoz
Sumak
2-3 domates

Dana biftek nohut büyüklüğünde küp küp doğranır, tencereye alınır bir müddet rengi değişene kadar kavrulur.

Üzerine 2 bardak su eklenir, etler yumuşayana kadar pişirilir.

Suyunu çekince tereyağı ve sıvı yağ ilave edilerek yağlarla beraber etler kavrulur.

En son tuz ve toz biber ilave edilerek ateş kapatılır.

Garnitürü için, soğanlar daire şeklinde doğranır, maydanoz da doğranır, sumak ilave edilerek beraberce karıştırılır.

Domatesler de yarım daire şeklinde doğranır.

Lavaş açılır, ortasına boylu boyunca et serilir. Etin yanına maydanozlu soğan ve domates konarak dürüm yapılır.

Not: İstenirse garnitürü ile birlikte tabakta da servise sunulabilir.



