



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANTUNİ

<https://www.aksam.com.tr>

500 gram dana eti
1 adet kuru soğan
2 domates
Tuz
Maydanoz
Kırmızı toz biber
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı sıcak su

Etleri olabildiğince ufak doğrayın ve haşlayın
Domatesleri ve maydanozları minik minik doğrayın
Kuru soğanı ince uzun doğrayın
Bir kapta doğradığımız soğan ve maydanozu karıştırın
Bu arada haşlanan etlerimizi kenara alalım.
Sacda veya büyük bir tavada yapabilirsiniz. Sacın içine sıvıyağı ve suyu ekleyin.
Ardından haşlanan etleri koyup, baharatları ekleyin ve tuzunu da atın.
Bu şekilde karıştırın.
Lavaşları üzerine kapatıp yağlanmasını sağlayın tek tek.
Yağlanan lavashları tabaklara alıp önce kenarda duran domates ve soğan, maydanoz karışımından ekleyin.
Üzerine sacdaki pişen etleri ekleyin.
Dürüm yaparak servis edin.

Not: Yanında limon kullanabilirsiniz.

