



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANTUNİ

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

300 gr antrikot
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet yeşil biber
Zeytinyağı
Sumak
Tuz

Biberleri ortadan ikiye kesip ince ince doğruyoruz. Domatesleri soyup içlerini çıkardıktan sonra yine ince ince doğruyoruz. Soğanı piyazlık doğrayıp sumak ile iyice yoğuruyoruz. Eti çok ufak küpler olacak şekilde doğruyoruz ve kısa bir süre haşlayıp sudan alıyoruz. Eti saca alıp zeytinyağı ile kavurmaya başlıyoruz. Devamlı karıştırıyoruz ve bu sırada istersek az az et suyunu ekleyip buharlaşınca bu işlemi tekrarlıyoruz. Et kavrulurken biberleri ekliyoruz. Biberlerin rengi dönünce domatesleri de ekleyip suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Sunarken dilersek lavaş içerisinde dilersek porsiyon şeklinde, yanında sumaklı soğan ile servis ediyoruz.

