TANTUNİ

2 adet lavaş ekmeği,
2 adet soğan,
2 adet domates,
yarım demet maydanoz,
1 çorba kaşığı sumak,
250 gram sotelik doğranmış kuşbaşı et,
tuz,
karabiber,
kırmızıbiber,
1 çorba kaşığı tereyağı,
1 su bardağı su

Tencereye tereyağını koyun, kızdırın ve etleri ilave edin. Etler suyunu bırakıp çekince 1 su bardağı su ile ilave edin.
Kısık ateşte etlerin suyu kalmayıncaya kadar pişirin. Soğanı piyazlık olarak doğrayın. Tuzlu suda ovun, yıkayıp, sıkın. İçine küçük doğranmış domatesi, ince kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi, sumağı ve kırmızı biberi koyup harmanlayın. Lavaş ekmeğini ikiye bölün.
Bir kenarına pişirdiğiniz etleri üzerine de soğanlı harcı koyun. Rulo yaparak sarın. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17467 • adı:Tantuni • gönderen:nln64 • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:31