TANTUNİ

400 gram dana kuşbaşı et
4 yemek kaşığı sıvı yağ
2 orta boy soğan
2 yeşil biber
2 domates
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Yarım demet maydanoz
4 adet lavaş ekmeği

Öncelikle etleri ince şeritler halinde doğrayın. Bunun için eti biraz dondurarak kesmeniz daha kolay olacaktır.
Geniş bir tavada veya sacda sıvı yağı kızdırın. Ardından doğradığınız etleri tavaya ekleyin.
Etler suyunu salıp çekene kadar kısık ateşte pişirin. Etler suyunu çektiğinde kavurmayı bırakın.
Soğanları yemeklik doğrayın. Yeşil biberleri ve domatesleri de küçük küçük doğrayın.
Başka bir tavada biraz sıvı yağ ile soğanları pembeleşene kadar kavurun.
Ardından yeşil biber ve doğranmış sarımsakları ekleyin. Birkaç dakika daha kavurun.
Domatesleri de ekleyip domatesler iyice eriyene kadar pişirin.
Pişen etlere tuz, karabiber, toz kırmızı biberi ekleyin ve karıştırın.
Son olarak doğranmış maydanozları da ekleyin ve ocaktan alın.
Lavaş ekmeklerini ısıtın. Isıttığınız lavaş ekmeklerinin içine hazırladığınız Tantuni harcından koyun ve rulo şeklinde sarın.
Sıcak servis yapın.

Not: Tantuniyi dilerseniz yanında limon ve acı sos ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:177333 • adı:Tantuni • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 08:16