



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANTUNİ

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

400 gram dana antrikot veya kuzu eti (ince jülyen doğranmış)

1 çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Tuz

Servis için:

Lavaş ekmeği veya dürüm ekmeği

1 adet büyük boy domates (küçük doğranmış)

1 adet soğan (ince doğranmış)

Maydanoz (ince doğranmış)

Sumak

Limon

Eti ince şeritler halinde doğrayın. Yapışmaz bir tavada sıvı yağla birlikte etleri yüksek ateşte sotelemeye başlayın.

Etler suyunu salıp çekmeye başladığında suyu ve tuzu ekleyin. Yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. En son toz kırmızı biberi ekleyerek lezzetlendirin ve karıştırın.

İnce doğranmış soğana sumak ekleyerek ovun. Üzerine doğranmış maydanoz ve domatesleri ekleyip karıştırın.

Lavaş veya dürüm ekmeğine pişen eti yayın. Üzerine soğanlı karışımdan koyun ve limon sıkarak dürüm yapın.

Tantuniyi tavaya alarak kısa bir süre ısıtabilir veya doğrudan sıcak olarak tüketebilirsiniz.

