TANTUNİ

500 gr. dana biftek
Kimyon
Kekik

Eti keskin bir biçakla çok ince kiyin. Demir veya yapismaz yüzekli bir tavayi hafifçe yaglayin. Tavanin büyüklügüne göre eti ikiye veya dörde ayirin.
Kizdirdiginiz tavaya her seferinde bir miktar et koyup, devamli karistirarak çok kuvvetli ateste 5 dakika kavurun. Etlerin tamamini bu sekilde pisirdikten sonra kimyon, kekik, pul kirmizi biber ve tuz serpip servis yapin.

ML® Tantuni (görsel)

© lezzetler.com tarif no:4411 • adı:Tantuni • gönderen:DeliKız • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:04