TANTUNİ

https://www.selet.com.tr/

Malzemeler
600 g Selet dana eti
1/2 su bardağı mısır özü yağı
1 çay kaşığı kırmızı acı toz biber
5 adet lavaş ekmeği
3 su bardağı su
Tuz
Süslemek için:
1 adet domates
1 adet büyük boy kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Sumak
Tuz

Hazırlanışı
Selet dana eti kuşbaşı şeklinde doğranır. Doğranan et satır yardımı ile tahta üzerinde kıyılır. Derince bir tencereye 3 su bardağı su konur ve kaynatılır. Kaynayan suyun içerisine kıyılan etler atılır. Kaynayan etlerin kaynadıkça köpüğü alınır ve 10 dakika suda haşlanır. Etler süzgeç yardımı ile süzülerek bir tabağa alınır. Teşon tava az miktar yağlanır ve etler azar azar atılarak teşon tavada kavrulur. Üzerine azar azar yağ eklenerek kısık ateşte etlerin kavrulması sağlanır. Etler kavrulurken içerisine Çınar kırmızı toz biber ve tuz serpilir, bir süre daha kavrulur. Bu arada garnitür hazırlanır. Kuru soğan yarım ay şeklinde ince ince doğranır. Tuz, sumak ve ince doğranmış maydanoz ile ovulur. Domatesin kabuğu soyulur, servis tabağının kenarına doğranır. Yanına lavaş ekmeği konur, üzerine de hazırlanan kavrulmuş et ve garnitür konularak sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:53935 • adı:Tantuni • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:16.04.2024 - 17:43