



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TANTUNİ

- 1 paket Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı (4'e kesilmiş)
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 100 ml su (kaynar)
- 2 adet soğan (ince kıyılmış)
- 1 adet büyük boy domates (küçük küp doğranmış)
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 orba kaşığı sumak
- Tuz, tane karabiber, pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda, dövölmüş)
- 3 adet lavaş ekmeęi

Bir orba kaşığı tereyağını ısıtı, etleri katın. Hız ateşte karıştırarak 3-4 dak. soteleyin. Üzerlerine suyu gezdirin. Kısık ateşte, etler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 10 dak. pişirin. Soğanı tuzla ovup yıkayın. Domates, maydanoz, sumak, karabiber ve kırmızıbiberi ilave edip harmanlayın. Lavaş ekmeklerini ısıtın. Üzerlerine tereyağı sürüp 2'ye bölün. Bir kenarına pişirdiğiniz eti soğanlı harçla birlikte koyup rulo şeklinde sarın. Sıcak servis yapın.

