



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TANTUNİ

300 gram bonfile  
1 adet soğan  
1 adet patates  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet kırmızı biber  
Tuz, karabiber, kimyon, kekik  
2 adet uzun lavaş ekmeği

Patatesleri kibrit çöpü gibi doğrayıp kızgın yağda kızartın. Soğanı çok ince kıyın. Tavada sıvı yağ ve tereyağını eritin, üzerine kıyılmış soğanı, uzun ince doğranmış etleri ilave edip 10 dakika pişirin. İçine doğranmış kırmızı biberi ve baharatı da katıp karıştırmaya devam edin. Etler iyice pişince; lavaş içine kızarmış patatesle, etleri ekleyip rulo şeklinde sarın. Sıcak sıcak servis yapın.