



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANTUNİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Kg. kuzu kuşbaşı
- 2 Adet yeşil soğan
- 1 Adet soğan
- 2 Adet Domates
- 1 Yemek Kaşığı tozbiber

Kuşbaşı etleri küçük küçük doğrayın. Yıkayıp, süzdükten sonra saca koyun, margarin ekleyin. Etler suyunu bırakıp, çekene kadar bekleyin. Kavrulmaya başlayınca devamlı karıştırarak kavurmaya devam edin. 1 yemek kaşığı toz biber atıp, ocağın altını kapatın. Etleri kenara alın. Saca yeşil soğan, kuru soğan, domates ve yeşil biber doğrayıp, kalan yağın içinde 5 dakika karıştırarak kavurun. Etleri tekrar saca koyup karıştırın. Pide ekmeklerinin içine koyarak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.10.2023