



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU TANTUNİ

300 gr tavuk göğsü
4 adet biber
150 gr mantar
2 yemek kasığı margarin
1 yemek kasığı salça
Tuz
Kekik
Kırmızı pul biber (isteğe bağlı)
Karabiber

Tavuk göğsünü çok küçük küp şeklinde doğrayın. Margarinı cukur ve geniş bir tavada eritip (cin tavası ideal) tavuk ve kekikleri ilave ederek yaklaşık 3 dk. kavurun. Daha sonra geriye kalan bütün malzemeleri ilave ederek mantarlar ve biberler pisine kadar yüksek ısıda kavurun. Pistikten sonra sıcak olarak tercihen lavas ekmegi arasına dürüm yapıp servis yapın. Normal ekmek arasında servis yapabilirsiniz.

[ML® Tantuni için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2023