

Tantuni

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Mersin Tantunisi (Türk Patent coğrafi işaret tescili 211, 21 Mart 2017); ince doğranmış dana etinin pamuk yağında pul biber, kimyon ve sarımsakla sacda kavrulup ince lavaşa sumaklı soğan ve domatesle sarımsaklı klasik sokak dürümü.

Malzemeler

- 600 gr Dana eti
- 4 adet Lavaş
- 2 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşık Sumak
- 2 yemek kaşığı Pamuk yağı veya sıvı yağ
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşık Kimyon
- 1 tatlı kaşık Pul biber
- 2 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Dana etini zar inceliğinde küçük parçalara doğrayıp tuzlu suda 20 dakika hafifçe haşlayıp süzün (klasik tantuni teknik).
2. Geniş sacda veya tavada pamuk yağı yüksek ateşte 15-20 dakika kızdırılmış eti yayıp tuz, kimyon, pul biber ve ezilmiş sarımsakla karıştırın.
3. Eti 8 dakika sürekli çevirerek kavurun; et kurumaya başlarsa azar azar 10-15 dk gezdirerek (su şoklama) sosu kavrulan etle pişirmeye devam edin.
4. Lavaşları sacda boş köşesine alıp 10 saniye et yağında kızdırin; doğranmış domates, sumakla harmanlanmış soğan ve maydanozu üzerine yayın.
5. Sıcak eti lavaşa paylaşarak dürüm sarıncapraz keserek limon ve acı biber turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti küçük, mümkünse zar inceliğinde doğrayıp sacda kısık ateşte yumuşak ve sulu kalırsın. Su şoklama tekniği klasik tantuni imzasıdır. Et kurumaya başlarsa azar azar 10-15 dk gezdirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleri, sumaklı soğan piyaz, acı biber turşusu ve ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten