

# Mersin Esinli Tantuni Tarz Nohut Salatası

Toplam 26 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Orta ~286 kcal Açılış 5/10

Mersin Tantunisi (Türk Patent coğrafi işaret tescili 211, 21 Mart 2017) tekniğinden esinlenen ev tarz bir nohut salatası hazırlaması ince doğranmış dana etinin pul biber, kimyon ve sarımsakla kavrulduğu klasik tantuni harcı nohut, soğan, maydanoz ve sumakla buluşarak doyurucu bir tabağa dönüşüyor.

## Malzemeler

- 300 gr Dana eti
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Kirmizi soğan
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Yağ (eti kavurmak için)
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Sumak

## Yapılışı

1. Dana etini tantuni tekniğiyle çok ince doğrayın (zar inceliğinde, 1-2 mm).
2. Tavaya sıvıyağ alıp 1 neti yüksek ateşte renklenene kadar 4-5 dakika kavurun; tuz, kimyon, pul biber ve ezilmiş sarımsak ekleyin.
3. Et kurumaya başlarsa azar azar 11 su serpiştirin (klasik tantuni şoklama tekniği), sosu kıvamlanana kadar 2-3 dakika daha kavurun.
4. Geniş servis kâsesine haşlanmış nohudu, ince kirmizi soğan ve kirmizi maydanozu alın.
5. Üzerine sarımsak tantuni harcını ekleyin; zeytinyağı, limon suyu ve sumakla harmanlayın.
6. Tadınca gerekirse tuz ekleyin; 5 dakika 11 kâseye bırakıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti mümkün olduğunca ince doğramak tantuni karakterinin anahtarıdır. Bu çığır keskin tutun. Su şoklama adımlarını atlamayın netin yumuşaklığı ve sosun yoğunluğu buradan gelir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ekmek ve ayranla, üzerine ekstra sumak serperek 11 servis edin.

