



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Tantuni - Mersin



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Mersin usulü tantunide et önce az suda yumuşatılır, sonra sacda yağ ve baharatla çevrilir. Küçük ve eşit et parçaları hızlı, dengeli pişer.

Malzemeler:

- 500 g dana kontrfile veya tranç, küçük küp doğranmış
- 4 ince lavaş
- 1 kuru soğan, piyazlık
- 2 domates, küçük doğranmış
- Yarım demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı sumak
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- Tuz ve karabiber
- Servis için limon

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Lavaş buğday/gluten içerir.

Ön Hazırlık:

Sacda eti kurutmayın; az miktar et suyu ekleyerek sulu dokuyu koruyun.

Yapılışı:

1. Soğan salatası:

- Soğanı sumakla ovalayın, maydanozun yarısını katıp bekletin. Domatesi ayrı tutun; fazla suyu lavaşı ıslatmasın.

2. Eti pişirin:

- Eti az sıcak suyla kapak aralık şekilde 25-30 dakika yumuşatın. Suyunu süzüp birazını saklayın.



- Sac veya geniş tavayı iyice ısıtın. Yağ ve eti ekleyip 3-4 dakika çevirin; kırmızı biber, tuz ve karabiberle tatlandırın.

3. Lavaşı sarın:

- Biraz et suyunu sacın üzerine döküp lavaşları kısa süre iki yüzlü ısıtın.
- Et, domates ve sumaklı soğanı lavaşa koyup sarın; sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et tamamen yumuşamış ve sıcak olmalı; tavada az sulu ve parlak kalmalıdır.

Saklama:

Etli harcı hızla soğutup buzdolabında kapalı kapta 2 güne kadar saklayın; lavaş ve salatayı serviste birleştirin.

Kiraz'ın
Mutfağı