

Tantuni

Malzemeler

500 gr kusbasi et
2 bardak su
1 demet taze maydanoz
1 demet taze nane
1 demet taze soğan
1 corba kasigi margarin
Tuz
Kirmizi biber
Sumak
5 adet lavas ekmegi

Yapilisi

Kusbasi etleri kucuk kucuk dograyin. Yikayip, suzdukten sonra saca koyun, margarin ekleyin. Etler suyunu birakip, cekene kadar bekleyin. Kavrulmaya baslayinca devamlı karistirarak kavurmaya devam edin. 1 yemek kasigi toz biber atip, ocagin altini kapatın. Etleri kenara alin. Saca yesil soğan, kuru soğan, domates ve yesil biber dograyip, kalan yagin icinde 5 dakika karistirarak kavurun. Etleri tekrar saca koyup karistirin. Pide ekmeklerinin icine koyarak servis yapin.