

Tantuni

Malzemeler

- 1 kg dana eti
- 2 su bardagi un
- 1/2 paket yas maya
- 2 cay kasigi seker
- 2 cay kasigi tuz
- 4 adet sogan
- 1 demet maydanoz
- 1 demet tereotu
- 1 demet turp
- 1 yemek kasigi sumak

Yapilisi

1 kilo kucuk kucuk dogranmis dana eti haslanir. Lavas hamuru icin; 2 su bardagi una yarim paket yas maya katilir. Yas maya cok az ilik su dokulerek acilir. 2 cay kasigi seker ve 1 cay kasigi tuz eklenip toparlanana kadar yogrulup dinlendirilir. Salatasi icin; 4 adet sogan piyazlik dogranip, 1 yemek kasigi sumakla harmanlanir. 1 demet maydanoz ince ince kiyilir. Dinlenen hamur bezelere ayrilir ve un serpilerek acilir. Acilan hamurlar yagsiz tavada pisirilir. Haslanan et, pamuk yagi veya sivi yag ile biraz su eklenerek kavrulur. Pisen lavaslara sumakli sogan ve maydanoz koyulur uzerine kavrulan etler yerlestirilir. Lavaslar sarilip durum yapilir. Yaninda turp, tereotu vb. yesilliklerle ikram edilir. Tantuni hazirdir.