

# Mersin Lavaş Tantuni

Toplam 42 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 22 dk 4 kişilik Orta ~520 kcal

Mersin tantuni, ince doğranmış dana etini pamuk yağında baharatlarla birlikte çevirip lavaş, soğan ve maydanozla dürüm yapan sokak lezzetidir.

## Malzemeler

- 600 gr Dana eti
- 4 adet Lavaş
- 2 adet Soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 2 adet Domates
- 1 tatlı kaşık Pul biber
- 4 yemek kaşığı Sıvı yağ

## Yapılışı

1. Dana etini küçük küpler halinde doğrayın.
2. Eti az suyla 12 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Sac tavada yağ ve pul biberle eti 5 dakika çevirin.
4. Lavaş tavaya bastırarak suyuyla ısıtın.
5. Soğan, maydanoz, domates ve etle dürüm sarın.

### PÜF NOKTASI

Eti küçük doğramak kısıttavada çevirme süresinde yumuşak kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Limon, sumaklı soğan ve domatesle dürüm halinde servis edin.

## Alerjenler

Gluten