

Mersin Tantuni Pirinç Kasesi

Toplam 42 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~445 kcal

Mersin esintili tantuni pirinç kasesi, ince doğranmış dana etini pamuk yağında çevirip sumaklı soğan ve domatesle doyurucu bir ana öğüne taşır.

Malzemeler

- 500 gr Dana kontrfile
- 3 su bardağı Pişmiş pirinç
- 2 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Dana etini nohut büyüklüğünde doğrayıp fazla suyunu kurulayın.
2. Eti sac tavada 8 dakika suyunu çekene kadar çevirin.
3. Sıvı yağ ve pul biberi ekleyip 5 dakika daha pişirin.
4. Soğan, sumak ve maydanozla ovun, domatesleri küp doğrayın.
5. Pirinci kaselere alıp eti, sumaklı soğan ve domatesi üzerine paylaşın.

PÜF NOKTASI

Eti küçük doğramak tantuninin kısasürede yumuşak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı soğan, maydanoz ve limonla sıcak servis edin.