

# Tantuni

Toplam 55 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk 4 kişilik Orta ~430 kcal Açılış 18/10

Mersin'in sacda çevrilen et dürümü, ince lavaş, sumak, soğan ve domatesle hizmet edilir.

## Malzemeler

- 600 gr Dana eti
- 4 adet Lavaş
- 2 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Sumak

## Yapılış

1. Eti küçük doğrayıp 25 dakika haşlayın.
2. Eti sacda baharatla 8 dakika çevirin.
3. Lavaşın etin yağınaleğdirip doldurun.

### PÜF NOKTASI

Eti küçük doğrayıp önce haşlayıp sacda kısasürede yumuşak kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve acı biber turşusuyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten