Тантуни

Tantuni

500 гр. филе говядины
4 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
1 ч.л. красного острого перца
Для гарнира:
2 помидора
15-20 веточек петрушки
2 луковицы
0,5 ч.л. соли
1 ч.л. сумаха
1 ч.л. тимьяна
1 ч.л. кумина
Для сервировки:
5-6 шт. лепешек лаваша

Мясо порезать кубиками.
Нагреть масло в сковороде с тефлоновым покрытием, затем добавить мясо. Когда мясо даст сок добавить соль и красный острый перец. Готовить пока мясо станет мягким.
Лук порезать полукольцами, добавить соль и сумах, перетереть. Помидоры порезать маленькими кубиками, петрушку мелко порубить.
На лаваш положить полоской мясо, посолить, добавить тимьян и кумин. И положить сверху лук с петрушкой.
Края лаваша загнуть, затем свернуть рулетом.
Порезать на кусочки шириной в 3 пальца и выложить на блюдо.

Рецепт принадлежит району г. Мерсин.

© ml.md (русский) рецепт #: 1563 | название рецепта: Тантуни | история: 25.04.2024 - 16:35