



Tantuni

Tantuni



½ kg de viande de bœuf
4 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de piment rouge moulu
Pour la garniture :
2 tomates
15-20 brins de persil
2 oignons
1 cuillère à café de sel
2 cuillères à café de sumac
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de cumin
Pour le service :
5-6 petit pain lavache

Coupez la viande en petit morceaux.

Mettez de l'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe, rajoutez la viande. Quand elle lache son liquide, rajoutez du piment rouge moulu et du sel. Faites cuire jusqu'à qu'il absorbe son liquide.

Coupez les oignons en demi-cercle. Rajoutez du sel et du sumac. Mélangez l'ensemble. Coupez les tomates en petit morceaux. Hachez le persil.

Mettez au milieu du pain lavache, de la viande en long. Rajoutez du sel, du thym et du cumin. Rajoutez des tomates, des oignons et du persil.

Pliez les côtés du pain puis faites un rouleau. Coupez en 3 morceaux puis mettez dans l'assiette de service.

N-B; Cette recette appartient à la région de Mersin