



Tantuni

Tantuni



Mezzo kg di carne in dado
4 cucchiali olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
Per garantire:
2 pomodori
15- 20 prezzemoli
2 cipolle
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di rhus
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di cannella
Per servirsi:
5 o 6 sfoglie di lavash

La carne si taglia in dimensione di dado.

Olio si mette nella padella e poi si aggiunge la carne e si cucina si inizia la carne lascia il liquido e poi risucchia poi si aggiungono al peperoncino a rosso e sale si arrossiscono insieme finché carne si succhia il liquido.

La cipolla si taglia in mezzo lottando poi si aggiungono al sale e rhus si schiacciano bene insieme finché le cipolle si perdono la forma poi il pomodoro si taglia in piccole e prezzemolo si macina.

In mezzo di sfoglia si mette dalla carne come nastro. Alla sopra si pizzicano sale cumino e cannella poi si mettono pomodoro cipolla e prezzemolo.

Poi la sfoglia di lavash si fa il rullo. Dopo si tagliano in tre pezzi con il coltello e si mettono nel piatto da servire.

Nota: Tantuni è una ricetta piacevole della zona di Mersin.