



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

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.