



Тантуни

Tantuni



500 гр. филе говядины
4 ст.л. растит. масла
1 чл. соли
1 чл. красного острого перца
Для гарнира:
2 помидора
15-20 веточек петрушки
2 луковицы
0,5 чл. соли
1 чл. сумаха
1 чл. тимьяна
1 чл. 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.