



TANTUNI DÜRÜM

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Turkije

Gang: Streetfood / Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 25 minuten

Ingrediënten tantuni:

- **400 gram lamsbout, in blokjes van 2 x 2 cm gesneden**
- **1 el paprikapoeder**
- **½ el kerriepoeder**
- **½ el zout**
- **¼ el zwarte peper**
- **1 ½ liter water**
- **5 el zonnebloemolie**
- **4 dürüm, kant en klaar of [zelf gemaakt](#)**

Ingrediënten topping:

- **1 tomaat, in blokjes gesneden**
- **1 rode ui, in ringen gesneden**
- **10 gram platte peterselie, fijn gehakt**
- **4 augurken, in plakjes**
- **4 ingelegde Turkse groene pepers, grof gesneden**

Bereiding dürüm:

- Bereid de dürüm volgens ons [recept](#) of leg ze alvast klaar als je kant en klare dürüms gebruikt.

Bereiding topping:

- Snij alvast de ingrediënten voor de topping en leg ze in aparte schaaltes.

Bereiding tantuni:

- Leg het lamsvlees in een pan en giet er net zoveel kokend water op tot het vlees net aan onder staat.
- Laat het vlees net zolang koken tot al het vocht verdampt is.
- Giet de zonnebloemolie bij het vlees en bak het vlees 3 - 4 minuten op medium hoog vuur.
- Voeg alle specerijen toe en bak al roerend tot het vlees goudbruin is.
- **Monteren:**
- Neem een dürüm en dep deze met één kant in de pan met het vlees.
- Leg de dürüm met de natte zijde omhoog op een voorverwarmd bord.
- Schep er wat lamsvlees op.
- Garneer met de topping en serveer direct.

Afiyet olsun!

08-03-2025