



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI

Anadolujet Magazin

400 gr kemiksiz kuzu but
8 orta boy patates
2 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı kırmızı biber
400 gr süzme yoğurt
6 diş sarımsak
100 gr tereyağı

Sarımsağı dövüp süzme yoğurtla karıştırın. Patatesleri rendeleyin ve suyunu sıkın. Kızgın yağda kızartın. Kızaran patatesleri geniş bir tabağa yerleştirin ve yayın. Üzerine sarımsaklı süzme yoğurdu dökün. Bir tavada tereyağını eritip içine tuz ekleyin. Etləri kömür ızgarasında pişirin ve ılık hâldeki tereyağının içine atın. Baharatları da ilave edip hafif karıştırdıktan sonra 8 dakika pişirin. Etləri süzme yoğurdun üstüne yerleştirin. Sıcak servis edin.

