



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI

Elif Korkmazel

- 1 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet çarliston biber
- 1 adet kırmızıbiber
- 200 gr bonfile
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 adet patates
- 1 adet domates
- Kekik, tuz, karabiber

Patatesi kibrit çöpü inceliğinde doğrayıp yıkayın. Kurulayıp kızgın yağda kızartın. Bir tavada iri doğranmış kırmızı ve çarliston biberi beş dakika kavurun. Vev şekline çok ince doğranmış etleri içine ekleyip etler pişinceye kadar karıştırarak kavurun. En son domatesi, biberi, tuz ve kekiği ekleyip ocaktan alın. Servis tabağına önce sarımsaklı yoğurt, üzerine kızarmış patates, en üste etleri koyun.

