



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇELTİK KEBABI

200 gr. Bonfile
1 Çorba Kasığı Margarin
1 Adet Patates
2 Çorba Kasığı Yoğurt
1/2 Domates
Sivi Yağ (Kızartmak İçin)
1 Adet Sivribiber
1 Tutam kekik
Tuz
Karabiber

Bonfileyi keskin bir bıçakla ince ince dilimleyin. Fırın ızgarasında çevirerek altını ve üstünü 1-2 dakika pisirin. Tavada margarini eritin. Izgarada pismis bonfileleri sote edin. Tuz, karabiber ve kekigi ekleyin. Patatesi kibrit çöpü biçiminde doğrayın. Sivi yağda kızartın. Servis tabagina alın. Üzerine yogurdu ilave edin. Izgarada kızarttiginiz etleri de ekleyin. Domates ve biberi ızgarada kızartıp, garnitür olarak yemegin yanında servis yapın.